

令和8年4月 献立表(一般食)



TEL0256-63-4624 FAX0256-63-6866



いつも味彩燕のお弁当をご愛顧いただき
ありがとうございます(^^)/
今年度もお客様の日々の健康を考え、
安全で安心なお弁当を職員一丸となり、
お作り・お届けしていきます。

		1日(水)		2日(木)		3日(金)		4日(土)			
		ハヤシチュウ A・D うずら串フライ A・C キャベツソテー A・D 山くらげの旨煮 A・D 南瓜サラダ A さくら漬 A	A・D A・C A・D A・D A	カラフルチンジャオロース A 白身フライ A れんこんのきんぴら A さつま芋のそぼろ煮 A・D ゆず和え C つぼ漬 A	A A A A・D A A	せんきゃべツ A・D タしかつ A おからの煮物 A もやしとコーンのおひたし A 利久炒め A しば漬 A	A A A A A	休業日			
		エネルギー 332kcal 脂質 20.0g たんぱく質 9.0g 食塩相当量 3.1g	エネルギー 307kcal 脂質 16.3g たんぱく質 9.4g 食塩相当量 2.3g	エネルギー 383kcal 脂質 12.4g たんぱく質 14.8g 食塩相当量 2.2g							
6日(月)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		11日(土)	
クリーム煮 A・D ベーコントマトフライ A・C・D ひじき煮 A 梅おかか和え A・C ブロッコリーのソテー 細切りさくら漬 A	A・D A・C・D A A・C A A	麻婆春雨 A かにクリームコロッケ A・C・D・G わかめドレッシング A・D 大根の油炒め A 炒り煮 A はりはり漬 A	A A・D A・D A A・C・D D F・D	マカロニソテー A ハンバーグ A・D おろしポン酢ソース A・D 切昆布の煮物 A・C・D 和え物 D オイスターソース炒め 他 F・D	A A・D A・C・D A A A・D	手作りカレー唐揚げ A・D さつま芋サラダ A・C・D もつ煮風 A 土佐和え A 白麻婆豆腐 A 煮付(がんも) A・D	A A・F D A A A	ホイコーロー A 三角春巻 A・F 切干大根煮物 D 厚揚げのオイスター炒め 黒こしょう炒め 赤かっぱ A	A A・C・D C A・D A	休業日	
エネルギー 367kcal 脂質 17.8g たんぱく質 8.7g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 221kcal 脂質 9.4g たんぱく質 5.0g 食塩相当量 2.6g	エネルギー 288kcal 脂質 12.9g たんぱく質 13.4g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 512kcal 脂質 20.7g たんぱく質 19.7g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 276kcal 脂質 16.5g たんぱく質 10.7g 食塩相当量 1.5g	エネルギー 371kcal 脂質 19.5g たんぱく質 9.4g 食塩相当量 2.6g						
13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)		17日(金)		18日(土)	
焼肉炒め A ささみチーズフライ A・D かみかみサラダ A メンマのおかか煮 生姜煮 A・D さくら漬 A	A A・D A A A・D A	ちゃんぽんうどん A・C・D 味噌干あじフィレーごまフライ A さつま芋とれんこんの甘酢炒め A フレンチサラダ A 大根のかす煮 A つぼ漬 A	A・C・D A・F A・C・D A A A A	酢豚 A えびカツ A おでん風 A・C・D 金平ごぼう A ごま和え A 青かっぱ A	A A A A・C A・D	シンジャーマンポテト A いか寄せフライ A 麻婆大根 A チキンサラダ A・C 甘辛煮 A・D しば漬 A	A・D・F A・C A・D A A・D A・D	パンネと海鮮のトマト煮 A・D・F 鶏ムネ唐揚げ A・C 肉じゃが A・D ナムル A 若竹煮 A・D タレ付ミートボール A・D	A A A A A A	休業日	
エネルギー 417kcal 脂質 20.0g たんぱく質 20.3g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 286kcal 脂質 10.7g たんぱく質 12.3g 食塩相当量 2.9g	エネルギー 342kcal 脂質 21.0g たんぱく質 11.1g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 401kcal 脂質 20.9g たんぱく質 12.3g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 331kcal 脂質 19.0g たんぱく質 15.1g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 371kcal 脂質 19.5g たんぱく質 9.4g 食塩相当量 2.6g						
20日(月)		21日(火)		22日(水)		23日(木)		24日(金)		25日(土)	
八宝菜 A 紫芋コロッケ A・C・D オイスター煮 A たけのこの油炒め A 翁和え A・C 細切り大根漬 A	A A・C・D A A A・C A	ブロッコリーと鶏肉のトマト煮 A ハムカツ A 厚揚げのすき焼き風 D ピリ和え A 無限こんにやく A・D 赤かっぱ A	A A D A A・D A・D	ソース焼そば A・C・D あじフライ A のっぺい A・D 切り干し大根サラダ A・C・D キャベツソテー A 白大根(ゆず風味) A	A・C・D A・C A・D A・C・D A A	チキンカレー A・D・E 目玉焼きフライ A・C れんこんのマリネ A・D 大根の炒め煮 A お浸し A 福神漬 A	A A・C A・D A D A	山菜パスタ A ハムチーズフライ A・C・D チャプチェ A 酢の物 A けんちん煮 D はりはり漬 A	A A A A D A	休業日	
エネルギー 234kcal 脂質 7.4g たんぱく質 8.7g 食塩相当量 2.4g	エネルギー 255kcal 脂質 11.7g たんぱく質 12.4g 食塩相当量 2.0g	エネルギー 291kcal 脂質 11.4g たんぱく質 12.2g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 435kcal 脂質 17.1g たんぱく質 12.6g 食塩相当量 3.3g	エネルギー 300kcal 脂質 16.1g たんぱく質 5.2g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 371kcal 脂質 19.5g たんぱく質 9.4g 食塩相当量 2.6g						
27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)		<p>※毎日お届けするお弁当は、 食品衛生上午後1時までにお召し上がり下さい。 ※お弁当の置き場所は、高温にならない所をお願い致します。 ※仕入れ等の都合により、 急遽献立を変更することがあります。 ※お米は、新潟県産です。 ごはんは、小盛150g・234Kcal、並盛240g・374kcalです。</p>			
リョネーズポテト A・C 白身魚の磯辺フライ A 豚キムチ A・F 梅大根サラダ C 油炒め A つぼ漬 A	A・C A A・F C A A	鶏茸風 煮る A・D コーンフライ A・D ピリ辛サラダ A・D カレー炒め A 大豆とひじきの磯香煮 A・D 青かっぱ A	A・D A・D A・D A A・D A	昭和の日		マカロニソテー A ハンバーグ A・D デミソース A 中華炒め A ごま和え A 豆腐の煮物 他 A	A A・D A A A A				
エネルギー 405kcal 脂質 20.6g たんぱく質 12.1g 食塩相当量 2.6g	エネルギー 336kcal 脂質 17.5g たんぱく質 14.9g 食塩相当量 2.9g					エネルギー 312kcal 脂質 12.8g たんぱく質 13.2g 食塩相当量 3.2g					

ルビ(表示) A:小麦 B:そば C:卵 D:乳 E:落花生 F:えび G:かに