

# 令和8年5月 献立表(一般食)

TEL0256-63-4624

FAX0256-63-6866



※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。



1日(金)	2日(土)
麻婆春雨 A 鶏肉のレモンから揚げ A・C・D キャベツソテー A・D 山くらげの旨煮 A・D 翁和え A・C タレ付ミートボール A・D	クリーム煮 A・D ベーコントマトフライ A・C・D れんこんのきんぴら A もやしとコーンのおひたし A 利久炒め A・C はりはり漬 A
エネルギー 399kcal 脂質 10.2g たんぱく質 21.2g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 380kcal 脂質 18.6g たんぱく質 6.0g 食塩相当量 2.1g

4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	9日(土)
<b>みどりの日</b>	<b>こどもの日</b>	<b>振替休日</b>	カラフルチンジャオロース A えびカツ A・F カニカマ入り春雨サラダ A・C・F・G 梅おかか和え A・C 大根の生姜煮 A・D つぼ漬 A	鶏肉のオイスターソース炒め ハムカツ A ひじき煮 A 油炒め A オイスターソース炒め しば漬	焼うどん A ジューシーメンチかつ A・C・D さつま芋とれんこんの甘酢炒め A 和え物 A・D 甘辛煮 A 赤かっぱ A
			エネルギー 274kcal 脂質 15.1g たんぱく質 9.0g 食塩相当量 2.4g	エネルギー 253kcal 脂質 10.8g たんぱく質 13.0g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 333kcal 脂質 14.1g たんぱく質 10.8g 食塩相当量 2.8g
11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)	16日(土)
酢豚 A 白身フライ A・C・D おでん風 A 土佐和え A 黒胡椒炒め A 細切り大根漬 A	付)千キャベツ タレかつ A・D 切昆布の煮物 A・C・D 厚揚げのオイスター炒め A・C さつま芋サラダ A さくら漬 A	ソース焼そば A・C・D 三角春巻 A・F かみかみサラダ A れんこんのカレー炒め D けんちん煮 A はりはり漬 A	マカロニソテー A ハンバーグ A・D 照焼ソース A 切干大根煮物 D レッドホットもやし お浸し 他 <b>インフライ献立</b>	チリポテト A・D 味醂干あじフィレーごまフライ A わかめドレッシング A・D おかか煮 A・D かす煮 A 白大根(ゆず風味)	<b>休業日</b>
エネルギー 327kcal 脂質 19.6g たんぱく質 12.2g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 301kcal 脂質 17.9g たんぱく質 13.1g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 282kcal 脂質 9.2g たんぱく質 12.9g 食塩相当量 2.3g	エネルギー 279kcal 脂質 11.8g たんぱく質 10.9g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 390kcal 脂質 19.9g たんぱく質 12.0g 食塩相当量 3.9g	
18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	23日(土)
ベスカトーレ A・D・F 鶏ムネ唐揚げ A・C 豚肉とキャベツのごま和え A フレンチサラダ A・D プロッコリーのソテー A つぼ漬 A	八宝菜 A・C・D ハムチーズフライ A・F 豚キムチ C ごまネーズサラダ A・D レンコン炒め煮 A しば漬 A	焼肉風 A かにクリーミーコロッケ A・C・D・G 肉じゃが A・D 梅生姜和え A 白麻婆豆腐 A 赤かっぱ A	シーフードカレー A・D・E うずら串フライ A・C れんこんのマリネ A・D 油炒め A 煮びたし A・D 福神漬 A	あじフライ A パンプキンサラダ A・C 麻婆大根 A おかか和え A 若竹煮 A・D さくら漬 A	<b>休業日</b>
エネルギー 381kcal 脂質 20.3g たんぱく質 18.8g 食塩相当量 1.9g	エネルギー 293kcal 脂質 20.5g たんぱく質 8.0g 食塩相当量 2.0g	エネルギー 370kcal 脂質 18.9g たんぱく質 14.0g 食塩相当量 1.6g	エネルギー 354kcal 脂質 12.0g たんぱく質 9.4g 食塩相当量 2.9g	エネルギー 300kcal 脂質 16.8g たんぱく質 11.2g 食塩相当量 2.3g	
25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	30日(土)
マカロニソテー A ハンバーグのケチャップソースかけ A・D 中華炒め A 切り干し大根サラダ A・D 大豆とひじきの磯香煮 A・D つぼ漬 A <b>インフライ献立</b>	ハヤシシチュウ A・D いか寄せフライ A 厚揚げのすき焼き風煮 A・D 大根の炒め煮 A・D 無限こんにやく A しば漬 A	豚丼風 A 白身魚の磯辺フライ A ツナサラダ A さつま芋のそぼろ煮 A・D 柚子和え C 細切り大根漬 A	ホイコーロー A ベーコン粒マスタードフライ A・C・D 野菜の含め煮 A・D もやしのナムル A 油炒め A さくら漬 A	シンジャーマンポテト A ささみチーズフライ A・D チャブチェ A 梅大根サラダ C 豆腐の煮物 A 青かっぱ A	茄子味噌炒め A・C・D 紫芋コロッケ A オイスターソース炒め A 酢の物 A キャベツソテー A 白大根(ゆず風味)
エネルギー 279kcal 脂質 12.1g たんぱく質 13.4g 食塩相当量 2.9g	エネルギー 344kcal 脂質 19.3g たんぱく質 13.7g 食塩相当量 3.9g	エネルギー 306kcal 脂質 16.6g たんぱく質 15.6g 食塩相当量 2.2g	エネルギー 202kcal 脂質 13.3g たんぱく質 7.4g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 397kcal 脂質 19.1g たんぱく質 13.3g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 284kcal 脂質 12.1g たんぱく質 11.8g 食塩相当量 3.3g

アレルギー表示) A:小麦 B:そば C:卵 D:乳 E:落花生 F:えび G:かに