

令和8年5月 献立表(特食)

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 豚串カツ A・C・D キャベツソテー A・D 翁和え A・C タレ付ミートボール A・D 茶花豆	クリーム煮 A・D トマトベーコンフライ A・C・D フラワーオムレツ A・C れんこんのきんぴら A 利久炒め A・C はりはり漬 A たけのこしゅうまい A・D
エネルギー 474kcal 脂質 17.7g たんぱく質 26.7g 食塩相当量 3.3g	エネルギー 427kcal 脂質 19.2g たんぱく質 7.1g 食塩相当量 2.4g

4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	9日(土)
みどりの日	こどもの日	振替休日	カラフルチンジャオロース A えびカツ A・F 三角春巻 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 つぼ漬 A パイン缶	鶏肉のオイスターソース炒め ハムカツ A 竹輪のカレー揚げ A・C・D ひじき煮 A 煮付(花さつま) A・C 油炒め A しば漬	焼うどん A 梅ささみフライ A・D 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 赤かっぱ A 厚焼き玉子 A・C
			エネルギー 328kcal 脂質 17.9g たんぱく質 8.9g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 317kcal 脂質 13.4g たんぱく質 15.1g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 405kcal 脂質 20.9g たんぱく質 16.4g 食塩相当量 3.1g
11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)	16日(土)
酢豚 白身フライ A 粒マスタードフライ A おでん風 A・C・D 黒胡椒炒め 細切り大根漬 A 絹厚揚げの煮付 A・D	付)千キャベツ タレかつ A・D ドライカレー A・D・E 切昆布の煮物 A・C・D さつま芋サラダ さくら漬 A さつま揚げの煮付 A・D	ソース焼そば A・C・D 手羽元あぶり焼き ローストンカツ A かみかみサラダ A れんこんのカレー炒め はりはり漬 A ピリッカラからしみそ A	マカロニソテー A ハンバーグ A・D 照焼ソース A 南瓜天ぷら A・C・D ミニグラタン(コンクリーム) A・D 切干大根煮物 D レッドホットもやし しば漬 他 A	チリポテト A・D 味酢干あじフィレごまフライ A にら饅頭 A わかめドレッシング A・D かす煮 A 白大根(ゆず風味) 煮付(がんも) A・D	休業日
エネルギー 416kcal 脂質 20.0g たんぱく質 16.6g 食塩相当量 3.3g	エネルギー 387kcal 脂質 18.7g たんぱく質 14.9g 食塩相当量 3.3g	エネルギー 433kcal 脂質 19.8g たんぱく質 23.3g 食塩相当量 4.4g	エネルギー 353kcal 脂質 14.6g たんぱく質 11.6g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 454kcal 脂質 20.3g たんぱく質 15.0g 食塩相当量 3.8g	
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 A・C 豚肉とキャベツのごま和え A ふんわり豆腐ナゲット A・D フレンチサラダ A・D つぼ漬 A	八宝菜 ハムチーズフライ A・C・D ジャンボぎょざ A・D 豚キムチ A・F ごまネーズサラダ C しば漬 みかん缶	焼肉風 A チーズイン海老カツ A・F 骨なしチキンフィレ A・C 肉じゃが A・D 白麻婆豆腐 A 赤かっぱ A こんにゃく煮付 A・D	シーフードカレー A・D・E うずら串フライ A・C 牛肉コロッケ A・C・D れんこんのマリネ A・D たけのこの油炒め A 福神漬 A タレ付きミートボール A・D	あじフライ A チキンカツ A・D パンプキンサラダ A・C 麻婆大根 A 若竹煮 A・D さくら漬 A 手作りあさり佃煮 A・D	休業日
エネルギー 425kcal 脂質 20.8g たんぱく質 18.9g 食塩相当量 2.0g	エネルギー 353kcal 脂質 25.6g たんぱく質 9.3g 食塩相当量 1.8g	エネルギー 491kcal 脂質 20.3g たんぱく質 22.9g 食塩相当量 2.9g	エネルギー 457kcal 脂質 17.2g たんぱく質 13.0g 食塩相当量 3.3g	エネルギー 406kcal 脂質 20.7g たんぱく質 19.0g 食塩相当量 2.8g	
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 ベイクドエッグ C 中華炒め A 大豆とひじきの磯香煮 A・D 白揚げ紅生姜の煮付 A・D つぼ漬 A	ハヤシシチュー A・D いか寄せフライ A 目玉焼きフライ A・C 厚揚げのすき焼き風煮 D 大根の炒め煮 しば漬 A 煮付(しいたけ) A・D	豚丼風 A ビック海鮮しゅうまい 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 細切り大根漬 A しそ昆布 A	ホイコーロー A ベーコン粒マスタード A・C・D 海鮮串フライ A・C・D 野菜の含め煮 A・D もやしのナムル A さくら漬 A 煮付(扇ふ) A・D	シンジャーマンポテト A ささみチーズフライ A・D えびチリ A・C・F チャブチエ A 梅大根サラダ C 青かっぱ A 手作りひじきふりかけ A・D	茄子味噌炒め 紫芋コロッケ A・C・D プチイカフライ A オイスターソース炒め 酢の物 A 白大根(ゆず風味) 昆布豆 A
エネルギー 308kcal 脂質 12.7g たんぱく質 14.5g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 421kcal 脂質 20.8g たんぱく質 16.5g 食塩相当量 4.2g	エネルギー 402kcal 脂質 17.1g たんぱく質 19.1g 食塩相当量 3.3g	エネルギー 253kcal 脂質 13.8g たんぱく質 10.5g 食塩相当量 1.9g	エネルギー 484kcal 脂質 20.5g たんぱく質 13.9g 食塩相当量 3.6g	エネルギー 409kcal 脂質 17.3g たんぱく質 19.3g 食塩相当量 3.6g

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