

令和8年6月 献立表(特食)



TEL0256-63-4624 FAX0256-63-6866



1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)
酢豚 A・C・D えびカツ A・F ブラックサラダ D いんげんのごま和え A・C・G はりはり漬 A 三角春巻 A・F 黄桃缶	焼うどん A ハムカツ A 切昆布の煮物 A・D 梅大根サラダ C つぼ漬 A カレー揚げ A・C・D こんにゃく煮付 A・D	カラフルチンジャオロース A かにクリームコロッケ A・C・D・G おでん風 A・C・D 南瓜サラダ A 青かっぱ A 豚ロース串かつ A 煮付(がんも) A・D	鶏丼風 A・D 白身フライ A 豚キムチ A・F 生姜煮 A・D さくら漬 A もちもちフライ肉みそ A ミニカップなめ茸 A	麻婆春雨 A わかめドレッシング A・D ピリ和え しば漬 骨なしチキンフィレ A・C たけのこしゅうまい A・D 茶花豆	休業日
エネルギー 459kcal 脂質 20.1g たんぱく質 13.4g 食塩相当量 3.3g	エネルギー 266kcal 脂質 11.8g たんぱく質 9.0g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 393kcal 脂質 14.8g たんぱく質 11.6g 食塩相当量 2.4g	エネルギー 381kcal 脂質 19.0g たんぱく質 15.2g 食塩相当量 2.3g	エネルギー 471kcal 脂質 20.4g たんぱく質 15.9g 食塩相当量 3.4g	
8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)
塩焼そば A・D トマトベーコンフライ A・C・D キャベツソテー 山くらげの旨煮 A・D はりはり漬 A 水餃子の油淋鶏ソースかけ A・D 煮付(花さつま) A・C	八宝菜 紫芋コロッケ A・C・D チャプチェ A 翁和え A・C 青かっぱ A なら饅頭 A チキンナゲット A・D	スバゲティサラダ A・D 鶏ムネ唐揚げ もやしのナムル A けんちん煮 D 細切り桜漬 A フラワーオムレツ A・C 煮付(丸あげ) A・D	クリーム煮 A・D 味醂干あじフィレごまフライ A 切干大根煮物 D 黒こしょう炒め 赤かっぱ A タレかつ A 白揚げ紅生姜の煮付 A・D	チリポテト A・D ジューシーメンチかつ A・C・D 油炒め A ごま和え A 白大根(ゆず風味) 麻婆茄子 タレ付ミートボール A・D	休業日
エネルギー 335kcal 脂質 16.7g たんぱく質 9.4g 食塩相当量 2.9g	エネルギー 317kcal 脂質 13.6g たんぱく質 10.8g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 440kcal 脂質 20.4g たんぱく質 17.2g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 402kcal 脂質 17.2g たんぱく質 17.3g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 482kcal 脂質 20.2g たんぱく質 14.1g 食塩相当量 2.8g	
15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	20日(土)
ジャージャー麺 A 白身魚の磯辺フライ A ピリ辛サラダ A・D ごま和え A ビック海鮮しゅうまい A・D・F・D 厚焼き玉子 A・C 細切り桜漬 A	ホイコーロー A ささみチーズフライ A・D 麻婆大根 A フレンチサラダ A・D つぼ漬 A ジャンボ餃子 A 手作りあさり佃煮 A・D	さつま芋サラダ あじフライ A れんこん金平 A おかか和え A 油炒め A しば漬 チキンステーキ 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 おろしボン酢ソース A・D 厚揚げのすき焼き風 D ツナとおくらの和え物 さくら漬 A イカフライのチリソースかけ A 煮付(しいたけ) A・D	ハヤシシチュー A・D いか寄せフライ A 野菜の含め煮 A・D 梅生姜和え A 細切り大根漬 A ローストンカツ A・C・D 煮付(焼竹輪) A・C・D	休業日
エネルギー 396kcal 脂質 16.9g たんぱく質 13.4g 食塩相当量 3.1g	エネルギー 411kcal 脂質 22.9g たんぱく質 19.8g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 437kcal 脂質 20.2g たんぱく質 19.3g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 430kcal 脂質 15.9g たんぱく質 13.7g 食塩相当量 2.3g	エネルギー 416kcal 脂質 20.0g たんぱく質 15.6g 食塩相当量 2.9g	
22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	27日(土)
和風パスタ A ハムチーズフライ A・C・D ひじき煮 A 麻婆豆腐 A 細切り桜漬 A 甘辛ささみ A・C・D 煮付(木の葉しんじょう) A・C・D	カレーシチュー A・D・E うずら串フライ A・C 中華炒め A 甘酢和え A 福神漬 A 牛肉コロッケ A・C・D 昆布豆 A	フロッキーのチリソース炒め A・F のり塩から揚げ A 肉じゃが A・D オイスターソース炒め プチイカフライ C 絹厚揚げの煮付 A・D 鮭フレーク	焼肉炒め A 粒マスタードフライ A・C・D さつま芋のそぼろ煮 A・D ゆず和え C 青かっぱ A 海鮮串カツ A・C・D 青のり若布入り A	マカロニソテー A 洋風かつどん A・D 春雨サラダ C 利久炒め A・C しば漬 チーズインメンチかつ A・D みかん缶	休業日
エネルギー 360kcal 脂質 16.6g たんぱく質 10.8g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 424kcal 脂質 16.5g たんぱく質 10.9g 食塩相当量 3.8g	エネルギー 426kcal 脂質 20.4g たんぱく質 18.5g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 360kcal 脂質 20.9g たんぱく質 13.7g 食塩相当量 2.2g	エネルギー 426kcal 脂質 19.0g たんぱく質 15.5g 食塩相当量 2.7g	
29日(月)	30日(火)	<div style="border: 2px dashed red; padding: 10px;"> <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> </div>			
シンジャーマンポテト A 豚ロースとんかつ A 酢の物 A キャベツソテー つぼ漬 A ドライカレー A・D・E パイン缶	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 もつ煮風 チキンサラダ A・C 赤かっぱ A 目玉焼きフライ A・C ミニグラタン A・D しそ昆布 A				
エネルギー 398kcal 脂質 20.9g たんぱく質 12.4g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 463kcal 脂質 20.9g たんぱく質 16.9g 食塩相当量 2.2g				

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