

令和8年7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150 g ・234Kcal、並盛240 g ・374kcalです。



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 揚げ餃子 A・D 豚キムチ A・F メンマのおかか煮 煮付(花さつま) A・C しば漬		酢豚 A・C・D 紫芋コロッケ A ブチイカフライ A わかめドレッシング A ゴーヤとちくわの炒め物 A・C つぼ漬 A 茶花豆		ホイコーロー A 味噌干あじフィレーごまフライ A やわらかとんかつ A 生姜和え A 豆腐の煮物 A 煮付(丸あげ) A・D 赤かっぱ A		リョネーズポテト A・C オムレツ C ジューシーメンチかつ A・C・D 麻婆大根 A ふきの梅おかか和え A 手作りあさり佃煮 A・D 青かっぱ A ミニカップもずく		ラタトゥイユ A 海鮮串カツ A ハムチーズフライ A・C・D すき焼き風 D 煮付(しいたけ) A・D 切干大根のカレー炒め A 白大根(ゆず風味)		休業日	
エネルギー 397kcal 脂質 14.3g たんぱく質 9.2g 食塩相当量 3.3g		エネルギー 490kcal 脂質 20.4g たんぱく質 15.7g 食塩相当量 4.4g		エネルギー 404kcal 脂質 18.8g たんぱく質 18.5g 食塩相当量 2.3g		エネルギー 499kcal 脂質 20.6g たんぱく質 14.5g 食塩相当量 3.2g		エネルギー 359kcal 脂質 11.6g たんぱく質 9.6g 食塩相当量 1.9g			
13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)		17日(金)		18日(土)	
八宝菜 A 野菜春巻 A 粒マスタードフライ A・C・D ひじき煮 A 煮付(木の葉しんじょう) A・C・D もやしとコーンのおひたし A さくら漬 A		ペスカトーレ A・D・F 鶏ムネ唐揚げ A・C 南瓜入りコロッケ A・C・D ｽｰｯｷｰのごまマヨ和え A 黒こしょう炒め A 細切り大根漬け A 鮭フレーク		焼肉 A 豚串カツ A・C・D えびカツ A・F もつ煮風 A 白揚げ紅生姜の煮付 A・D ザーサイ和え A はりはり漬 A		チキンカレー A・D・E 白身フライ A 目玉焼きフライ A・C キャベツソテー A・D ブロックリーツナごま和え D 福神漬 A 昆布豆 A		イタリアン風 A ハムカツ A ミニグラタン(コーンクリーム) A・D れんこんのきんぴら A お浸し A 青かっぱ A しそ昆布 A		休業日	
エネルギー 353kcal 脂質 15.4g たんぱく質 6.8g 食塩相当量 2.7g		エネルギー 442kcal 脂質 20.8g たんぱく質 19.3g 食塩相当量 2.3g		エネルギー 403kcal 脂質 20.0g たんぱく質 18.9g 食塩相当量 3.3g		エネルギー 456kcal 脂質 18.7g たんぱく質 15.4g 食塩相当量 3.5g		エネルギー 374kcal 脂質 8.3g たんぱく質 11.1g 食塩相当量 3.2g			
20日(月)		21日(火)		22日(水)		23日(木)		24日(金)		25日(土)	
海の日		ハヤシシチューウ A・D うずら串フライ A・C いか寄せフライ A れんこんのマリネ A・D もやしのナムル A しば漬 A みかん缶		ジャージャー麺 A もちもちフライ A・D 水餃子の油淋鶏ソースかけ A・D ツナとオクラの和え物 A オイスターソース炒め A チキンナゲット A・D さくら漬 A		鶏丼風 A・C・D 三角春巻 A・F メンチカツ A・D おひたし A 利久炒め A・C はりはり漬 A ピリッカラからしみそ A		スタミナ炒め A・C・D 牛肉コロッケ A・D ささみチーズフライ A・D やみつきサラダ A 野菜ソテー A ホタテ風味蒲鉾フライ A・C・G 青かっぱ A		休業日	
		エネルギー 447kcal 脂質 20.7g たんぱく質 15.3g 食塩相当量 3.3g		エネルギー 422kcal 脂質 18.3g たんぱく質 16.4g 食塩相当量 2.6g		エネルギー 384kcal 脂質 20.0g たんぱく質 14.8g 食塩相当量 3.5g		エネルギー 567kcal 脂質 20.2g たんぱく質 19.9g 食塩相当量 2.0g			
27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)		31日(金)			
ソース焼そば A・C・D チキンフィレ A・C フラワーオムレツ A・C ピリ辛サラダ A・D パイン缶 A 厚揚げのオイスター炒め A つぼ漬		タレかつ A・D 南瓜の天ぷら A 手作りひじきふりかけ A・D チャプチェ A ポトフ(ロールキャベツ・ウィンナー・大根) A いんげんのごま和え A・C・G さくら漬 A		シンジャーマンポテト A 麻婆豆腐 A かにクリーミーコロッケ A・C・D・G 竹輪の磯辺揚げ A・C・D 切干大根煮物 D ピリ辛炒め A 煮付(チキンボール) A・C・D はりはり漬 A		ケチャップソテー A・D ハンバーグ A・D デミソース A イカフライのチリソースかけ A 大根と鶏肉のさっぱり煮 A・D チョレギサラダ風 A 白大根(ゆず風味) A 梅ごぼう A・D		鶏の唐揚げカレー風味 A たけのこしゅうまい A・D 厚焼き玉子 A・C 中華炒め A キャベツのごま和え A レンコン炒め煮 A・D 絹厚揚げの煮付 A・D しば漬			
エネルギー 349kcal 脂質 18.6g たんぱく質 17.0g 食塩相当量 3.1g		エネルギー 412kcal 脂質 21.8g たんぱく質 16.0g 食塩相当量 3.0g		エネルギー 444kcal 脂質 20.1g たんぱく質 10.7g 食塩相当量 2.8g		エネルギー 366kcal 脂質 14.9g たんぱく質 14.1g 食塩相当量 2.8g		エネルギー 445kcal 脂質 20.8g たんぱく質 18.1g 食塩相当量 3.2g			

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