

令和8年8月 献立表(特食)



TEL0256-63-4624 FAX0256-63-6866

3日 (月)	4日 (火)	5日 (水)	6日 (木)	7日 (金)	8日 (土)
ハヤシシチュー A・D 紫芋コロッケ A・C・D やわらかとんかつ A すき焼き風煮 A ごま和え A・C・D 煮付(焼竹輪) A 細切さくら漬 A	カラフルチンジャオロース A かにクリーミーコロッケ A・C・D・G 豚ロース串かつ A かみかみサラダ A れんこんのガーリックマヨ炒め C・D みかん缶 A 青かつば A	ラタトゥイユ A・C 目玉焼フライ A あじフライ A・D 切昆布の煮物 A 生姜和え キャベツ A 白揚げ紅生姜の煮付 A・D 赤かつば A	麻婆春雨 A 鶏ムネ唐揚げ A・C にら饅頭 A おでん風 A・C・D もやしとコーンのおひたし A 煮付(がんも) A・D はりはり漬 A	チリポテト A・D 白身フライ A ブチイカフライ A ドライカレー A・D・E 野菜の含め煮 A・D キャベツとカニカマの酢の物 A・D 煮付(扇ふ) A 細切大根漬 A	クリーム煮 A・D ベーコン粒マスタードフライ A・C・D ジャンボ揚げ餃子 A 豚キムチ A・F 若竹煮 A・D 鮭フレーク A しば漬 A
エネルギー 463kcal 脂質 20.9g たんぱく質 15.5g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 407kcal 脂質 20.2g たんぱく質 16.3g 食塩相当量 1.9g	エネルギー 341kcal 脂質 17.2g たんぱく質 14.4g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 352kcal 脂質 20.3g たんぱく質 13.4g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 516kcal 脂質 20.2g たんぱく質 17.8g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 379kcal 脂質 17.6g たんぱく質 10.5g 食塩相当量 2.5g
10日 (月)	11日 (火)	12日 (水)	13日 (木)	14日 (金)	15日 (土)
ホイコーロー A ささみフライ A・C 野菜春巻 A れんこん金平 A ツナとおくらの和え物 A 昆布豆 A さくら漬 A	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。 8月11日(火)～15日(土)はお盆休業 となります。 お弁当は休み明けの8月17日(月)からになります。 お楽しみに(^^)ノ				
エネルギー 377kcal 脂質 21.6g たんぱく質 12.4g 食塩相当量 1.7g					
17日 (月)	18日 (火)	19日 (水)	20日 (木)	21日 (金)	22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 水餃子の油淋鶏ソースかけ A・D ひじき煮 A 中華和え A・C こんにゃく煮付 他 A・D パンフライ献立	シンジャーマンポテト A 三角春巻 A・F 手羽元あぶり焼き A ポトフ(ウインナー・大根) A もやしのナムル A タレ付ミートボール A・D つぼ漬 A	カレーシチュー A・D・E うずら串フライ A・C もちもちフライ A・C マリネ A・D ゴーヤとちくわの炒め物 A・C 黄桃缶 A 福神漬 A	八宝菜 A 白身魚の磯辺フライ A 甘辛ささみ A・D チャブチェ A 炒め煮 A・D 絹厚揚げの煮付 A・D 細切大根漬 A	タレかつ A・D パンプキンサラダ C 海鮮串カツ A 大根と鶏肉のさっぱり煮 A・D キャベツソテー A・D しそ昆布 A 赤かつば A	休業日
エネルギー 383kcal 脂質 19.4g たんぱく質 14.1g 食塩相当量 2.4g	エネルギー 398kcal 脂質 20.2g たんぱく質 16.7g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 506kcal 脂質 20.0g たんぱく質 11.5g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 422kcal 脂質 19.6g たんぱく質 16.8g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 393kcal 脂質 20.7g たんぱく質 17.9g 食塩相当量 2.7g	
24日 (月)	25日 (火)	26日 (水)	27日 (木)	28日 (金)	29日 (土)
焼肉炒め A えびカツ A・F 骨なしチキンフィレ A・C ブラックサラダ A 豆腐の煮物 A 煮付(しいたけ) A・D 青かつば A	酢豚 A あじフィーレフライ A 牛肉コロッケ A・C・D わかめドレッシング A・D ごま和え A パイン缶 A さくら漬 A	塩焼そば A・D ベーコンマトフライ A・C・D 麻婆茄子 A チョレギサラダ風 A 利久炒め A・C ふんわり豆腐ナゲット A・D しば漬 A	ブロッコリーのチリソース炒め A・F ハムチーズフライ A・C・D メンチカツ A・D カニカマ入り春雨サラダ A・C・F・G 煮びたし A・D 青のり若布入り A つぼ漬 A	マカロニソテー A 洋風かつどん A・D フラワーオムレツ A・C のりポテト D 切干大根煮物 A・D フレンチサラダ A・C 煮付(花さつま) A はりはり漬 A	鶏丼風 A・D いか寄せフライ A たけのこしゅうまい A・D 中華炒め A 和え物 A 茶花豆 A 細切桜漬 A
エネルギー 415kcal 脂質 16.0g たんぱく質 19.5g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 478kcal 脂質 20.6g たんぱく質 15.5g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 382kcal 脂質 18.4g たんぱく質 11.0g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 363kcal 脂質 20.7g たんぱく質 8.8g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 360kcal 脂質 11.8g たんぱく質 15.0g 食塩相当量 2.9g	エネルギー 429kcal 脂質 14.6g たんぱく質 16.3g 食塩相当量 3.2g
31日 (月)	※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。				
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 えびチリ A・C・F 麻婆大根 A 翁和え A・C 手作りあさり佃煮 A・D しば漬 A					
エネルギー 404kcal 脂質 20.1g たんぱく質 17.6g 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