

令和8年11月 献立表(特食)



TEL0256-63-4624 FAX0256-63-6866

2日（月）		3日（火）		4日（水）		5日（木）		6日（金）		7日（土）							
ペスカトーレ もちもちフライ 海鮮串カツ すき焼き風煮 煮付（丸あげ） もやしのごま和え つぼ漬		A・D・F A・C・D A D A・D A A		鶏丼風 目玉焼フライ いか寄せフライ わかめドレッシング オイスターソース炒め 鮭フレーク 細切り大根漬け		A・D C・D C A・D A A A		せんキャベツ タレかつ エビマヨ れんこん金平 煮付（花さつま） もやしの梅肉和え さつま芋サラダ はりはり漬		A・D A・C A・C・D A A A A A		麻婆春雨 粒マスタードフライ 野菜春巻 キャベツと鶏肉の柚子胡椒和え 大根とこんにゃくのみそ煮 絹厚揚げの煮付 青かつぱ		A A・C・D A A・C A・D A・D A			
エネルギー 349kcal 脂質 16.9g たんぱく質 20.0g 食塩相当量 3.4g				エネルギー 451kcal 脂質 26.5g たんぱく質 28.2g 食塩相当量 3.5g		エネルギー 448kcal 脂質 20.4g たんぱく質 13.8g 食塩相当量 2.6g		エネルギー 466kcal 脂質 16.5g たんぱく質 16.0g 食塩相当量 2.6g		エネルギー 241kcal 脂質 10.9g たんぱく質 6.0g 食塩相当量 2.1g							
9日（月）		10日（火）		11日（水）		12日（木）		13日（金）		14日（土）							
ちゃんぽんうどん あじフライ プチイカフライ 切干大根の豚キムチ 大豆とひじきの磯香煮 煮付（焼竹輪） しば漬		A A A A・F A・D A・C・D		焼肉炒め 鶏ムネから揚げ 厚焼き玉子 中華和え けんちん煮 さくら漬 茶花豆		A A・C A・C A・D D A・C A		マカロニソテー ハンバーグのケチャップソースかけ チキンカツ チャブチェ パンブキンサラダ 青かつぱ 煮付（扇ふ）		A A・D A・D A A A A・D		酢豚 えびカツ ジャンボぎょーざ ブラックサラダ もやしのナムル 白大根（ゆず風味） 手作りあさり佃煮		A・F A・D A A A・D			
エネルギー 417kcal 脂質 17.2g たんぱく質 21.6g 食塩相当量 3.8g		エネルギー 465kcal 脂質 20.7g たんぱく質 17.0g 食塩相当量 2.2g		エネルギー 335kcal 脂質 16.2g たんぱく質 13.8g 食塩相当量 1.9g		エネルギー 431kcal 脂質 20.7g たんぱく質 20.2g 食塩相当量 2.8g		エネルギー 495kcal 脂質 20.5g たんぱく質 17.7g 食塩相当量 3.1g									
16日（月）		17日（火）		18日（水）		19日（木）		20日（金）		21日（土）							
塩焼そば ささみフライ にら饅頭 麻婆大根 白菜の煮びたし さくら漬 昆布豆		A・D A・D A A A・D A A		チキンカレー 野菜コロッケ やわらかとんかつ メンマの中華ソテー れんこんのサラダ 黄桃缶 福神漬		A・D・E A・C・D A A C A A		クリーム煮 ハムカツ 味醂干あじフィレーごまフライ もつ煮風 ミニロールキャベツ ごま和え はりはり漬		A・D A A A A・C A A		付）千キャベツ 手作りチキン南蛮 イカフライのチリソースかけ 切昆布の煮物 白揚げ紅生姜の煮付 もやしとコーンのおひたし しば漬		A C A A・C・D A・D A A			
エネルギー 410kcal 脂質 18.3g たんぱく質 17.3g 食塩相当量 3.1g		エネルギー 364kcal 脂質 20.4g たんぱく質 7.4g 食塩相当量 3.6g		エネルギー 409kcal 脂質 20.0g たんぱく質 19.3g 食塩相当量 2.8g		エネルギー 462kcal 脂質 20.7g たんぱく質 20.1g 食塩相当量 2.8g		エネルギー 315kcal 脂質 11.2g たんぱく質 17.0g 食塩相当量 3.7g									
23日（月）		24日（火）		25日（水）		26日（木）		27日（金）		28日（土）							
勤労感謝の日		ジャージャー麺 トマトベーコンフライ あぶり焼きチキンステーキ 厚揚げのオイスター炒め 塩昆布和え タレ付ミートボール 白大根（ゆず風味）		A A・C・D A A A・C・G A・D A		ホイコーロー 白身魚の磯辺フライ かにクリーミーコロッケ 切干大根のごまネーズサラダ もやしの黒こしょう炒め 赤かつぱ 他		A A A・C・D・G A・D A A A		マカロニソテー 洋風かつどん うずら串フライ おからの煮物 こんにゃく煮付 チョレギサラダ風 細切りさくら漬		A A A・C A A・D A A		付）千キャベツ ハンバーグ おろしポン酢ソース 麻婆豆腐 れんこんのカレー炒め 翁和え 他		A A・D A・D A A A・C	
		エネルギー 344kcal 脂質 19.2g たんぱく質 20.2g 食塩相当量 3.7g		エネルギー 372kcal 脂質 20.3g たんぱく質 12.4g 食塩相当量 1.9g		エネルギー 378kcal 脂質 20.6g たんぱく質 10.6g 食塩相当量 3.4g		エネルギー 215kcal 脂質 18.3g たんぱく質 10.8g 食塩相当量 3.0g		エネルギー 389kcal 脂質 19.3g たんぱく質 6.2g 食塩相当量 2.4g							
30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150 g ・ 234Kcal、並盛240 g ・ 374kcalです。															
焼うどん ハムチーズフライ 甘辛ささみ ひじき煮 八幡巻き もやしのピリ和え さくら漬												A A・C・D A・D A A A A					
エネルギー 291kcal 脂質 14.7g たんぱく質 11.1g 食塩相当量 3.2g																	

炊き込み

11月25日(水)

さつま芋ごはん

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

炊き込み

11月25日(水)

さつま芋ごはん