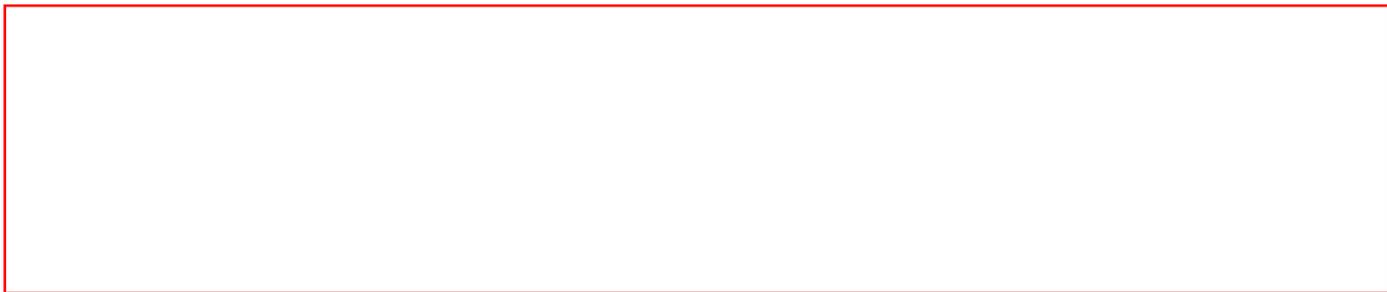


お献立表

	メインディッシュ	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	小鉢	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
		kcal	g	g	g		kcal	g	g	g
8月25日	豚天甘酢あん (小麦, 卵)	450	19.5	29.5	1	○ブロッコリーオーロラサラダ(現地) (小麦, 卵)	80	2.1	6	0.1
	白身魚ハニーマスタードソース (小麦)	252	20.7	7.1	1.6	○中華くらげ (小麦)	41	0.7	0.5	1.1
	肉団子うま煮 (1/2日野菜) (小麦, 卵, 乳)	400	15.5	20.6	1.9	○焼きそば (えび, 小麦)	63	3.1	3.1	0.8
	マヨから井 (小麦, 卵)	985	32.3	44	2.8					
8月26日	特製から揚げ (小麦)	538	25	34.9	1.7	○蓮根中華和え (小麦)	50	1	0.6	0.8
	鶏の和風煮柚子胡椒風味 (1/2日野菜) (小麦)	222	21	4.1	2.4	○ワカメとえのきの酢の物	32	1.4	0.1	1.3
	茄子と鶏肉の揚げ煮 (小麦, 卵)	478	22	26.4	4.3	○春雨サラダ (卵)	139	0.5	10.1	0.6
	豚丼 (小麦)	633	25.9	15.3	2.6					
8月27日	天ぷら盛り合わせ (えび, 小麦, 卵)	356	17	17	1.4	○かにマヨ醤油サラダ (かに, 小麦, 卵)	145	2.2	11.8	0.8
	さば塩麹漬け焼き (アレルギーなし)	221	21.4	12.3	1.5	○千切り大根煮 (小麦)	60	1.8	1.2	0.8
	薬味たっぷり肉豆腐 (1/3日野菜) (小麦)	340	24.6	15	4.1	○根菜味噌煮 (小麦)	55	1.6	0.1	0.9
	ポロネーゼごはん (小麦, 卵, 乳)	657	29.1	10.2	4.1					
8月28日	鶏の味噌焼 (小麦)	445	29.7	24.2	2.3	○マカロニサラダ (小麦, 卵)	116	1.7	7.9	0.5
	海鮮チリソース (えび, 小麦, 卵)	390	23.6	8.8	2.3	○カニ酢の物 (かに, 小麦, 卵)	34	1.6	0.1	0.9
	豚肉とネギのザーサイ炒め煮 (小麦)	333	16.5	20.7	5.9	○高野玉子とじ (小麦, 卵)	104	7.8	5.3	1.1
	マーボー茄子丼 (小麦)	672	18.6	21.6	3.7					
8月29日	エビフライ (えび, 小麦, 卵, 乳)	539	12.1	34.8	1.4	○春雨サラダ (卵)	152	0.5	11.1	0.8
	赤魚生姜煮 (小麦)	258	22.8	6.2	2.4	○小松菜ぜんまいナムル (小麦)	30	1.6	1.3	0.5
	鶏と野菜の黒酢あん (1/2日野菜) (小麦)	445	20.3	14.2	3	○ちくわ白滝七味煮 (えび, 小麦, 卵)	32	2	0.2	0.8
	高たんぱくスパイスカレー (アレルギーなし)	698	43.1	11.2	3.1					
8月30日										
8月31日										



材料調達の都合により、お献立表を変更する場合がございます。悪しからずご了承下さい。
 ※丼・ご飯もののセットのみご飯のカロリーも含んでいます (ご飯1人180g 302kcal)
 ※カレーライスのご飯は250g 420kcalです。食堂のお米は国産米を使用いたしております。
 ※アレルギーは7大アレルギーのみ表示しております。メインディッシュのアレルギー表示は付け合わせ等を含んでおりません。また、同一製造ラインでの微量の混入までは保証されておりませんのでご注意ください。