お献立表

	メインディッシュ	ェネルギー kcal		脂質 g		小鉢	ェネルギー kcal	たんぱく質 g		食塩 g
1	豚肉のオイスター生姜焼 (小麦)	402	21. 9	20. 7	1. 6	〇ごぼうサラダ ^(卵)	120	1.1	9. 7	0. 4
月 2	かれい唐揚げ (小麦, 乳)	352	22. 3	17. 6	1.8	〇キャベツ生姜和え (小麦)	20	1.7	0. 1	0.8
0 日	豚肉の中華風きんぴら (小麦)	•		18. 3		○茄子の揚げ浸し ○加麦)	43	1.8	0. 4	0. 7
月	チキンカツ丼スパイシーソース (小麦, 卵, 乳)	711	26. 9	17	3. 3					
1	照りマヨチキン (小麦,卵)	431	24. 5	27. 2	1.8	〇スパゲティサラダ (小麦,卵)	121	1.6	8. 5	0. 7
月 2	豚と豆腐のピリ辛スープ(1/3日野菜) (小麦)	284	17. 7	10.4	4. 3	〇千切りちりめん煮 (小麦)	66	2. 3	2. 9	0. 5
1日	酢豚(1/3日野菜) (小麦, 卵, 乳)	•	•	21		〇中華ごま団子 (アレルギーなし)	181	2. 1	8. 1	0
火	トルコライス (小麦, 卵, 乳)	•		16. 2						
1	エビフライ (えび, 小麦, 卵, 乳)	540	12. 2	34. 8	1. 4	〇キャベツベーコンサラダ ^(卵)	99	1.8	8. 6	0. 5
月 2	白身魚のムニエルカレーソース (小麦,乳)	230	23. 4	5. 6	1.6	〇カ二酢の物 (かに,小麦,卵)	30	1.4	0	0. 9
2日	鶏と厚揚げの味噌煮込み ^(小麦)	364	17. 7	16.4	3. 7	〇枝豆ひじき煮 (小麦)	47	2. 2	2. 2	0. 6
水	親子丼 (小麦. 卵)	641	27. 1	18	2. 7	\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.				
1	特製から揚げ (小麦)	538	25	34. 9	1. 7	〇カレーじゃがサラダ ^(卵)	137	2	9. 2	0. 5
-	おでん (小麦, 卵)	285	17. 2	13	2. 5	〇五目白滝七味煮 (小麦)	56	2.4	3	0. 5
3 日	マーボー豆腐 (小麦)	271	19. 9	13. 2	4	〇ウインナー玉葱玉子とじ (小麦.卵)	94	4. 6	5. 7	1. 3
木	豚生姜焼丼(1/3日野菜) (小麦)	633	26. 5	15. 3	2. 8					
1	豚のおろし竜田揚げ	507	20. 8	32. 6	1.8	〇ツナブロッコリーサラダ(現地) (卵)	107	3.5	9.6	0. 5
月 2	マスの柚子味噌焼	212	23. 6	7	1. 2	〇大豆白和え (小麦)	72	5	3. 1	0. 6
	鶏と長ねぎの甘酢炒め(1/3日野菜) (小麦)	•		14. 1		〇生姜きんぴら (小麦.卵)	71	2	2. 9	0. 9
金	温玉ドライカレー (小麦, 卵)	596	22. 5	12.8	2. 8					
1 0										
月 2										
5 日										
±										
1										
月 2										
6 日										
日										
_						l				

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。 ※アレルゲンは7大アレルゲンのみ表示しております。メインテ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。