

# お献立表

	メインディッシュ	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	小鉢	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g
4月27日	香草ピザチキン (小麦, 卵, 乳)	451	29.2	16.7	2.5	〇いんげんちくわすりゴマ和え (えび, 小麦, 卵)	37	2.4	1.3	0.7
月										
27日	白身魚ムニエルレモンソース (小麦, 卵)	224	20.2	7.8	1.4	〇白滝ひじき煮 (小麦)	48	2	2.3	0.7
月										
28日	豚の味噌照り丼 (小麦)	687	27.2	15.6	3.2	〇焼きそば (えび, 小麦)	63	3.1	3.1	0.8
月										
29日						〇冷奴 (アレルギーなし)	51	4.2	2.8	0
月										
30日	のり塩チキン (小麦, 卵)	390	29.8	17.8	0.9	〇かぼちゃサラダ (卵)	105	1.1	6.1	0.3
火										
31日	肉豆腐 (1/3日野菜) (小麦)	381	27	17.6	4.1	〇カニ酢の物 (かに, 小麦, 卵)	34	1.6	0.1	0.9
月										
1日	カレー風味の親子丼 (小麦, 卵)	613	22.4	13.9	2.8	〇根菜味噌煮 (小麦)	55	1.6	0.1	0.9
火										
2日						〇冷奴 (アレルギーなし)	51	4.2	2.8	0
水										
3日										
4日										
木										
5日	鶏唐揚ネギソース (小麦)	496	25.4	31	2.2	〇スパゲティサラダ (小麦, 卵)	121	1.6	8.5	0.7
月										
6日	肉団子と白菜の中華煮 (1/2日野菜) (小麦, 卵, 乳)	327	15.1	11.8	3	〇蓮根きんぴら (小麦)	63	0.9	1.6	0.9
月										
7日	あさりのスープスパゲティ (小麦, 乳)	400	17.1	4.8	6.9	〇じゃが芋ベーコンフイヨン煮 (小麦, 乳)	83	2.2	3.7	0.5
火										
8日	鶏かば丼 (小麦)	763	29.9	23.8	2.2	〇冷奴 (アレルギーなし)	51	4.2	2.8	0
水										
9日	豚焼肉炒め (小麦)	491	21.4	27.7	4.2	〇おくらおほか和え (小麦)	26	2.3	0.1	0.4
木										
10日	ホッケ塩焼 (小麦, 乳)	355	23.3	15.6	1.5	〇あさり酢の物 (小麦)	35	1.8	0.1	1.1
月										
11日	鶏照りとろろ丼 (小麦)	780	33.4	23.1	2.6	〇千切り大豆煮 (小麦)	60	2.3	1.9	0.6
火										
12日						〇冷奴 (アレルギーなし)	51	4.2	2.8	0
水										
13日										
木										
14日										
金										
15日										
土										
16日										
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。