

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
5月4日										
5月5日										
5月6日										
5月7日	ハンバーグ (小麦, 卵, 乳)	516	18.3	28.5	2.2	○ブロッコリーピーナツ和え (小麦, 落花生)	34	2.6	1.3	0.4
5月8日	みぞれチキン (小麦)	514	20.9	25.1	4.4	○千切り大根煮 (小麦)	60	1.8	1.2	0.8
5月9日	骨付き鶏のスパイスカレー (小麦, 乳)	607	24.4	40.5	6	○高野玉子とじ (小麦, 卵)	104	7.8	5.3	1.1
5月10日	ハニーマスタードチキン (小麦)	489	27	24	1.1	○春雨サラダ (卵)	127	0.5	10.1	0.6
	白身魚のクリームソース (小麦, 乳)	231	20.7	7.8	1.2	○小松菜ぜんまいナムル (小麦)	30	1.6	1.3	0.5
	豚肉のかわりソース煮 (1/2日野菜) (小麦, 乳)	259	13.7	11.1	2.6	○五目白滝七味煮 (小麦)	56	2.4	3	0.5
	きじ焼き丼 (小麦, 卵)	800	35	26.1	2.7					
5月9日										
5月10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。