## お献立表

_											
	メインディッシュ	ェネルギー kcal		脂質 g	食塩 g	小鉢	ェネルギー kcal	たんぱく質 g		食塩 g	
1	ポンから (小麦)	512	24. 8	34. 7	2. 8	〇ハムじゃがサラダ (小麦, 卵, 乳)	142	2. 5	9. 7	0. 6	
月	赤魚生姜煮 (小麦)	211	19. 3	3. 6	1. 7	〇根菜そぼろ煮 (小麦)	45	1.5	0	0. 5	
日日	魯肉飯(台湾風角煮丼) (小麦,卵)	884	24. 4	38. 9	2. 9	〇ミニアメリカンドッグ (小麦, 卵, 乳)	66	2. 8	3	0. 4	
月						〇冷奴 (アレルギーなし)	51	4. 2	2. 8	0	
_	クリームコロッケ (えび,かに,小麦,卵,乳)	371	9.8	13	2	〇キャベツ生姜和え (小麦)	30	3. 5	0. 3	0. 6	
卢	肉団子クリーム煮(1/3日野菜) (小麦, 卵, 乳)	512	18. 3	26. 1	2. 2	〇ちくわ白滝七味煮 (えび,小麦,卵)	29	1.8	0. 2	0. 7	
日日	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	〇海鮮フライ (小麦, 卵)	141	2. 4	10. 8	0. 4	
火	麻婆から揚げ丼 (小麦)	720	33. 9	21. 5	4. 7	〇冷奴 (アレルギーなし)	51	4. 2	2. 8	0	
1	豚天甘酢あん (小麦,卵)	438	20. 7	27. 7	1	〇春雨酢の物 <sup>(小麦)</sup>	33	0.4	0	0.8	
月	さば味噌煮 (小麦)	350	24. 2	12. 9	3. 6	〇きんぴらごぼう <sub>(小麦)</sub>	55	1. 2	0. 7	1	
目	かぶとひき肉のあんかけ豆腐 (小麦)	302	26. 5	10. 7	3. 4	〇ツナと玉葱の玉子とじ (小麦.卵)	72	4. 2	3. 6	1	
水	鶏照りとろろ丼 (小麦)	780	33. 4	23. 1	2. 6	○冷奴 (アレルギーなし)	51	4. 2	2. 8	0	
1	タンドリーチキン (小麦, 卵, 乳)	436	28. 6	26. 5	1. 1	○マカロニサラダ (小麦, 卵)	116	1.7	7. 9	0. 5	
月	豚肉とネギのザーサイ炒め煮 (小麦)	355	18. 3	22. 2	5. 9	〇高野五目煮 (小麦)	76	5. 1	2. 7	1. 4	
   H	茄子と鶏肉の揚げ煮 (小麦,卵)	478	22	26. 4	4. 3	〇かにかま大根煮 (かに,小麦)	33	2. 2	0. 5	0. 5	
木	かつめし (小麦, 卵, 乳)	707	19. 3	23. 8	1. 7	○冷奴 (アレルギーなし)	51	4. 2	2. 8	0	
1	天ぷら盛り合わせ (えび,小麦,卵)	360		16. 3		〇ごぼう七味マヨサラダ (小麦,卵)	127	1	10. 5	0. 6	
月。	銀ひらす照焼 (小麦)	-'	-	12		〇白菜ハムコンソメ煮 (小麦, 卵, 乳)	30	1.9	1.1	0. 5	
目	チャプチェ (小麦,卵)	354	12. 3	12. 6	2. 8	〇枝豆ひじき煮 (小麦)	47	2. 2	2. 2	0. 6	
金	カレー風味の親子丼 (小麦.卵)	614	22. 4	13. 9	2. 8	○冷奴 (アレルギーなし)	51	4. 2	2. 8	0	
1	鶏唐揚ネギソース (小麦)	549		31. 2		○カニオニオンマヨ醤油サラダ (かに, 小麦, 卵)	123	2	10	0. 6	
月a	チーズタッカルビ (小麦,乳)	454	21.9	18. 3	2	〇ブロッコリー干しえびナムル(現地) (えび, 小麦)	22	2.7	0. 4	0. 5	
B	七宝豆腐(1/3日野菜) (小麦)	•		13. 5		〇卯の花 (小麦)	39	2. 9			
±	焼肉チャーハン (小麦, 卵, 乳)	-		19. 1	3. 2	○冷奴 (アレルギーなし)	51	4. 2	2. 8	0	
1	豚肉味噌生姜焼(1/3日野菜) (小麦)	344		14. 7	2. 2	〇青梗菜油揚げ浸し (小麦) 〇昆布豆煮	58	2. 8	3. 6	0. 9	
月	白身魚ごま揚げオイスターソース (小麦,卵)			11. 7		(小麦)	93		4. 5	0. 9	
0 日	ビビン丼(1/3日野菜) (小麦)	579	21.5	14. 8	3. 3	○冷奴 (アレルギーなし)	51	4. 2	2. 8	0	
日											

## ☆今週のおすすめメニュー☆





豚肉は糖質の代謝や神経の働きに関係しているピタミンB1が含まれており、イライラを防いだり、疲労回復に効果があります。たまねぎは動脈硬化を予防する作用がある硫化アリルや、体内に摂取した脂肪の吸収を抑制する働きのあるケルセチンという物質が含まれています。

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。

※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。