

6月給食メニュー表 アレルギー物質特定原材料8品目一覧
(卵・乳成分・小麦・えび・かに・落花生・そば・くるみ)

* 弊社製造工場では、えび・かに・そば・落花生・くるみを含む製品と共通の設備で製造しております。
* メニュー下部の表示は、アレルギーとカロリー(kcal)/塩分(g)です。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2	3 牛すき煮、温泉卵 干し海老と野菜のかき揚げ ごぼうと人参のサラダ さつま芋の柑橘和え、漬物	4 銀鮭の塩焼き 肉餃子 野菜入り甘酢あん 若竹煮 ブロッコリーとコーンのサラダ ヤンニョムポテト 切干大根煮、漬物	5 チーズ入り明太子コロッケ ※ソースは付いておりません 和風豚野菜炒め 蒟蒻と黒豆入りがんもの煮物 蓮根と白きくらげの梅サラダ ほうれん草の胡麻和え、漬物	6 ハンバーグ、ゆで卵 手作りオニオンソース 帆立とくわい・いんげんの柚子胡椒炒め シェルマカロニサラダ 油揚げときゃべつの生姜煮 カリフラワーのナムル、漬物
	卵、乳成分、小麦、えび 662kcal/3.1g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 339kcal/2.9g	卵、乳成分、小麦 453kcal/4.1g	卵、乳成分、小麦、かに 398kcal/4.0g
9	10 鶏の唐揚げ（南蛮あん） 手作りタルタルソース 麻婆春雨 揚げ茄子とオクラの煮浸し もやしと生姜の和え物 ハムと人参のサラダ、漬物	11 横浜大黒メンチカツ 牛肉と小松菜のマスタード炒め あさりとふきの炒め煮 カリフラワーサラダ しそ割干大根、煮豆	12 ムースロー（豚肉と木耳・卵の中華炒め） エビ天、かぼちゃ天 カニカマといんげんのサラダ 高野豆腐のそぼろ煮 くわいのおかか和え、漬物	13 カラスガレイの西京焼き カニクリーミーコロッケ コールスローサラダ 手作り梅しそひじきふりかけ 小松菜となめ茸の和え物 切干大根煮、漬物
	卵、乳成分、小麦 529kcal/3.6g	卵、乳成分、小麦 532kcal/3.1g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 407kcal/3.1g	卵、乳成分、小麦、かに 396kcal/3.6g
16	17 銀鮭の塩焼き 豚しゃぶサラダ イカ入りさつま揚げ ブロッコリーとマッシュルームのペペロン炒め 蓮根のゆかり和え 切干大根煮、漬物	17 厚切りローストンカツ 茄子と挽肉の中華炒め 魚肉ソーセージときゃべつのサラダ いんげんのおかか和え ひじき煮、漬物	18 チキンソテー ハニーマスタードソース ツナマヨコロッケ ※ソースは付いておりません さつま揚げと筍・ピーマンの黒胡椒炒め ほうれん草のお浸し くわいサラダ、漬物	19 ハンバーグ デミソース チーズ入りスクランブルエッグ あさりと大根の炒め煮 大葉巻る春巻 ブロッコリーのピーナツ和え マカロニサラダ、漬物
	卵、乳成分、小麦 357kcal/3.0g	卵、乳成分、小麦 540kcal/3.4g	卵、乳成分、小麦、落花生 495kcal/4.0g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 439kcal/4.0g
23	24 三元豚ロースカツ おろしぼん酢バック 厚揚げと蒟蒻のそぼろ煮 根菜の葱塩金平 ほうれん草の胡麻和え 人参のピーナツサラダ、漬物	24 鶏の唐揚げ バジルマヨソース サワラの南部焼き きゃべつと若布のチョレギサラダ 枝豆と人参の白揚げ煮 さつま芋のはちみつレモン和え 切干大根煮、漬物	25 エビフライ、目玉焼きフライ ベーコン入り野菜炒め ツナとオクラの塩昆布和え 茄子のイタリアンサラダ 筍の土佐煮、漬物	26 ブルコギ イカフライ オーロラソース 油揚げといんげんの煮浸し カニカマと胡瓜・もやしのサラダ 山菜のおかか煮、漬物
	卵、乳成分、小麦、落花生 519kcal/3.6g	卵、乳成分、小麦 484kcal/3.7g	卵、乳成分、小麦、えび 363kcal/2.9g	卵、乳成分、小麦、かに 479kcal/3.8g
30	大きなエビカツ 具沢山スクランブルエッグ ハム入り切干大根のサラダ ブロッコリーのバジル和え 小松菜とちくわの煮浸し、梅干			
	卵、乳成分、小麦、えび 459kcal/3.9g			

・米は国産米を使用しております。・ここに表示されているカロリーは、ライスを含んでおりません。ライスのカロリーは約343kcalです。
・仕入材料の都合により献立に若干の変動がある場合はご了承願います。
・お客様に安全でおいしいお弁当をお届けするために、弊社衛生研究室で毎日商品検査を行っています。
検査の基準は東京都指導の数値よりもさらに厳しくし、より安全な商品作りに努力しています。