

7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
	1 豚唐揚げと野菜の黒胡椒炒め 鯖の味噌煮 海鮮チヂミ 蓮根とコーンのサラダ 梅わかめ、漬物	2 ハンバーグ、ハッシュドポテト トマトソース チーズ入り南瓜コロケ ※ソースは付いておりません 山菜そばサラダ くわいの胡麻和え 人参シリシリ、漬物	3 豚ヒレカツ スンドゥブチゲ ハムとカリフラワーのサラダ いんげんの味噌マヨ和え ひじき煮、漬物	4
	卵、乳成分、小麦 541kcal/4.0g	卵、乳成分、小麦、そば 469kcal/4.4g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 448kcal/3.3g	
7	8	9	10	11
14	15	16	17	18
21	22	23	24	25
28	29	30	31	

・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。