

4月給食弁当メニュー表 アレルギー物質特定原材料7品目一覧
(卵・乳成分・小麦・えび・かに・**落花生**・そば)

*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	2	3	4	5
8	9	10	11	12 美味しい魚 横浜大黒メンチカツ 鯖の味噌煮 さつま揚げとピーマンの塩炒め 人参のピーナツ和え ポテトサラダ、漬物
15 美味しい魚 銀鮭の塩焼き ビーフシチューコロッケ ※ソースは付いておりません パスタサラダ きゃべつのマスタードマヨ和え いんげんとコーンのソテー 切干大根煮、漬物	16 人気 三元豚ロースカツ 卵あん 帆立ときゃべつの中華風旨煮 挽肉とピーマンのガバオ風炒め ほうれん草の胡麻和え 人参サラダ、漬物	17 鶏の西京焼き 干し海老と野菜のかき揚げ カニカマともやしの和風サラダ 筍のジェノベーゼ炒め 茄子の中華和え、漬物	18 カニクリームコロッケ イカステーキ 豚野菜炒め さつま芋サラダ ひじき煮、漬物	19 エビ天、イカ天 豚肉とニンニクの芽炒め けんちん煮 カリフラワーサラダ 割干大根漬、金山寺味噌カップ
卵、乳成分、小麦 515kcal/3.0g	卵、乳成分、小麦 418kcal/3.3g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 422kcal/2.5g	卵、乳成分、小麦、かに 480kcal/4.2g	卵、乳成分、小麦、えび 555kcal/4.4g
22 ハンバーグ、炒り卵 オニオン照焼きソース あさりと春雨の麻辣炒め さつま揚げと大根の煮物 きゃべつの南蛮酢和え マカロニサラダ、漬物	23 オススメ カラスガレイの西京焼き 男爵コロッケ コールスローサラダ カリフラワーの青じそ和え 無限ピーマン 切干大根煮、漬物	24 人気 エビフライ、紫蘇チーズカツ 厚揚げのそぼろ煮 きゃべつと若布のサラダ フロッコリーの塩昆布和え 炒めなます、漬物	25 鶏の唐揚げ 名古屋風甘辛ダレ 野菜炒めナポリタン風 じゃが芋といんげんのサラダ 小松菜のお浸し 五目豆、漬物	26 肉厚アジフライ ビーフカレー 三色野菜のサラダ 手作り梅しそひじきふりかけ 人参となめ茸の和え物、漬物
卵、乳成分、小麦 387kcal/3.6g	卵、乳成分、小麦 312kcal/2.5g	卵、乳成分、小麦、えび 309kcal/2.1g	卵、乳成分、小麦 441kcal/3.1g	卵、乳成分、小麦 385kcal/3.4g
29 お休み(昭和の日)	30 回鍋肉、目玉焼き 鶏肉野菜巻フライ 蒟蒻とごぼうの炒り煮 ちくわの明太マヨサラダ ひじき煮、漬物			
	卵、乳成分、小麦、落花生 434kcal/3.4g			

・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。

検査の基準は東京都指導の数値よりもさらに厳しく、より安全な商品作りに努力しています。