

4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
14 大きなエビカツ ポパイエッグ 蒸し鶏とごぼうのサラダ ブロッコリーの香味和風え ふきとさつま揚げの煮物、漬物 卵、乳成分、小麦、えび 455kcal/3.1g	15 ハンバーグ、ハッシュドポテト 手作りオニオンソース タマナー（きゃべつ）チャンプルー カニカマと若布・コーンのサラダ いんげんのピーナツ和え 糸蒟蒻と椎茸の炒め煮、漬物 卵、乳成分、小麦、かに、落花生 346kcal/4.1g	16 厚切りローストンカツ 鶏と大根の南蛮煮 油揚げと筍・ニンニクの芽炒め カリフラワーのゆかり和え 人参とコーンのサラダ、漬物 卵、乳成分、小麦、えび、かに 519kcal/3.1g	17 銀鮭の塩焼き 干し海老と野菜のかき揚げ 山菜と彩り野菜のナムル カニカマ無限ピーマン くいサラダ 切干大根煮、漬物 卵、乳成分、小麦、えび、かに 462kcal/3.0g	18 牛肉とブロッコリー・卵の中華炒め 男爵コロッケ ちくわときゃべつのサラダ 蓮根の洋風和え ひじき煮、梅干 卵、乳成分、小麦 512kcal/3.9g
21 エビフライ、白身魚チーズ磯辺フライ 豚しゃぶサラダ 厚揚げと野菜の酢豚風炒め ほうれん草のお浸し 筍の土佐煮、漬物 卵、乳成分、小麦、えび 396kcal/2.5g	22 牛肉とエリンギのデミソース炒め、スクランブルエッグ ハムポテトサラダフライ カニカマときゃべつの塩昆布サラダ ブロッコリーのマスタードマヨ和え 蓮根と干し海老の塩金平、漬物 卵、乳成分、小麦、えび、かに 563kcal/3.8g	23 鶏の西京焼き 挽肉とさつま芋・小松菜の中華炒め 紅生姜入りイカフライ 茄子のバジルサラダ 人参のピーナツ和え、漬物 卵、乳成分、小麦、落花生 406kcal/2.3g	24 完熟トマトとチーズソースのコロッケ ※ソースは付いておりません 鯖の南部焼き ツナと根菜のサラダ カリフラワーのカレーマリネ ひじき煮、漬物 卵、乳成分、小麦 664kcal/3.4g	25 エビ天、イカ天 野菜炒め 里芋と蒟蒻のピリ辛煮 いんげんサラダ しそ割干大根、煮豆 卵、乳成分、小麦、えび 335kcal/3.2g
28 ビーフメンチカツ 茄子と卵のチリソース炒め シェルマカロニサラダ くいのおかか和え 青菜入りひじき煮、漬物 卵、乳成分、小麦、かに 550kcal/2.7g	29	30		

・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ください。

・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。