

5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 鶏の唐揚げ スタミナソース 挽肉と春雨・椎茸の炒め煮 ちくわとブロッコリーのわさび醤油和え 紅生姜入り炒り卵 ポテトサラダ、漬物	2
			卵、乳成分、小麦 483kcal/3.3g	
5	6	7 豚ヒレカツ 胡麻味噌ソース ハム入りオムレツ 花野菜の塩こうじサラダ 山菜と油揚げの煮物 蓮根のバジル和え、漬物	8 銀鮭の塩焼き 小海老とくわいのかき揚げ 春雨サラダ かぼちゃのレモンクリーム和え 豆々ひじき煮 切干大根煮、梅干	9 ハンバーグ ベーコン入り照焼きソース カムジャタン風(豚肉とじゃが芋のピリ辛煮) カレーコロッケ 若布ともやしのサラダ 人参となめ茸の和え物、漬物
		卵、乳成分、小麦 498kcal/3.4g	卵、乳成分、小麦、えび 560kcal/3.7g	卵、乳成分、小麦 443kcal/4.1g
12 エビフライ、厚切りハムカツ あさりと豆腐・野菜の中華炒め ふきと挽肉・筍の煮物 カリフラワーと枝豆のサラダ 梅酢割干、煮豆	13 牛肉ピビンバ、温泉卵 コーンクリームコロッケ きゃべつと若布のサラダ 蓮根の真砂和え、漬物	14 鶏の唐揚げ 葱塩おろしたれ 帆立とブロッコリーのオイスター炒め シエルマカロニサラダ もやしと木耳の中華和え いんげんのおかか煮、漬物	15 豚肉とエリンギのBBQソース炒め、スクランブルエッグ 牛すじ入りコロッケ ※ソースは付いておりません 小松菜とちくわの胡麻和え きゃべつとチーズのサラダ 雷こんにゃく、漬物	16 エビ天、カニカマ天 鶏と茄子の甘辛炒め ごぼうと人参のピーナツサラダ くわいの柚子胡椒和え ひじき煮、漬物
卵、乳成分、小麦、えび 413kcal/3.3g	卵、乳成分、小麦 605kcal/4.4g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 478kcal/3.3g	卵、乳成分、小麦 474kcal/3.3g	卵、乳成分、小麦、えび、かに、落花生 400kcal/3.5g
19 銀鮭の塩焼き チーズはんぺんフライ ※ソースは付いておりません 挽肉と野菜のオイスター炒め ブロッコリーのおかか和え くわいサラダ、切干大根煮、漬物	20	21	22	23
卵、乳成分、小麦、えび、かに 390kcal/2.8g				
26 三元豚ロースカツ デミソース 卵ときゃべつの明太炒め 根菜のマリネサラダ しろ菜の生薑和え ひじき煮、漬物	27 エビフライ、鶏の唐揚げ 帆立と春雨・野菜のエスニック炒め 刻み昆布とさつま揚げの炒め煮 いんげんの柚子味噌和え さつま芋サラダ、漬物	28 牛肉と筍のオイスター炒め 鯖の塩焼き 揚げ出し豆腐のカニカマあんかけ マカロニサラダ くわいのナムル、漬物	29 横浜大黒メンチカツ バターチキンカレー ハムともやし・若布のサラダ カリフラワーの青さ粉炒め 人参のピーナツ和え、漬物	30
卵、乳成分、小麦 596kcal/3.9g	卵、乳成分、小麦、えび 411kcal/3.4g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 518kcal/3.3g	卵、乳成分、小麦、落花生 488kcal/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。

・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、より安全な商品作りに努力しています。