

9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 厚切りローストンカツ BBQソース エビとズッキーニのガパオ炒め バンバンジーサラダ ブロッコリーの柚子醤油和え 厚揚げのおかか煮、梅干	2 鶏の唐揚げ ガーリックオニオンソース ポパイエッグ ちくわときゃべつのサラダ 茄子の白だし和え ひじき煮、漬物	3 銀鮭の塩焼き カボチャ挽肉フライ ※ソースは付いておりません さつま揚げともやし・ニラの中華炒め カリフラワーの明太マヨサラダ 若布と枝豆の酢味噌和え、切干大根煮、漬物	4 エビ天、ハムステーキ天 豚肉と里芋の照り煮 カニカマといんげんのサラダ 筍の青さ粉炒め しそ割干大根、煮豆	5 エビ天、ハムステーキ天 豚肉と里芋の照り煮 カニカマといんげんのサラダ 筍の青さ粉炒め しそ割干大根、煮豆
	卵、乳成分、小麦、えび、かに 491kcal/4.3g	卵、乳成分、小麦 461kcal/3.4g	卵、乳成分、小麦 442kcal/3.1g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 450kcal/3.1g
8 エビフライ、濃厚トマトとコーンのフライ 牛肉とくわいの甘辛炒め ツナとマカロニのマヨサラダ 小松菜のナムル ひじき煮、漬物	9 ひれかつの卵とじ 挽肉と野菜の味噌炒め ハムと蓮根・若布のサラダ ちくわと胡瓜の香味和え ふきとあさりの煮物、漬物	10 牛肉ビビンバ、温泉卵 干し海者と野菜のかき揚げ カニカマとブロッコリーのサラダ さつま芋のピーナツ和え、漬物	11 高知県産生薑と三元豚の包みメンチカツ ※ソースは付いておりません 帆立と春雨のチンジャオ風炒め 茄子と油揚げのピリ辛煮 きゃべつのチーズマヨサラダ 野沢菜ともやしの和え物、漬物	12 鶏の唐揚げ サワラの西京焼き 三色金平 ほうれん草のお浸し カリフラワーとコーンのサラダ 切干大根煮、漬物
卵、乳成分、小麦、えび 504kcal/3.3g	卵、乳成分、小麦 468kcal/4.3g	卵、乳成分、小麦、えび、かに、落花生 667kcal/3.9g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 397kcal/3.3g	卵、乳成分、小麦 395kcal/2.5g
15 銀鮭の塩焼き 豚唐揚げと根菜のオレンジソース炒め 花野菜サラダ しろ菜の生姜和え 雷こんにゃく 切干大根煮、漬物	16 銀鮭の塩焼き 豚唐揚げと根菜のオレンジソース炒め 花野菜サラダ しろ菜の生姜和え 雷こんにゃく 切干大根煮、漬物	17 豚肉と筍のオイスター炒め エビ天、かぼちゃ天 くわい入り明太ポテトサラダ いんげんのピーナツ和え ひじき煮、漬物	18 牛カルピコロッケ ※ソースは付いておりません 鶏肉と野菜のもろみ醤油炒め ごぼうとカニカマのわさびマヨサラダ ほうれん草と油揚げの煮浸し 茄子の梅和え、漬物	19 ハンバーグ、ハッシュドポテト トマトソース あさりと春雨のスタミナカレー炒め アメリカンドッグ 蓮根のおかか和え マカロニサラダ、漬物
	卵、乳成分、小麦 346kcal/2.9g	卵、乳成分、小麦、えび、かに、落花生 454kcal/3.2g	卵、乳成分、小麦、かに 457kcal/3.2g	卵、乳成分、小麦 513kcal/4.4g
22 トリュフ香るたまごソースコロッケ ※ソースは付いておりません ソース焼きそば風スパゲティ 豚肉と玉葱の塩だれ炒め コールスローサラダ ほうれん草の胡麻和え、カリフラワーの煮浸し、漬物	23 牛肉と茄子のおろし炒め、ゆで卵 鰯の南部焼き 豆腐と若布のチョレギサラダ ちくわと椎茸の甘辛煮 人参の味噌金平、漬物	24 牛肉と茄子のおろし炒め、ゆで卵 鰯の南部焼き 豆腐と若布のチョレギサラダ ちくわと椎茸の甘辛煮 人参の味噌金平、漬物	25 牛肉と茄子のおろし炒め、ゆで卵 鰯の南部焼き 豆腐と若布のチョレギサラダ ちくわと椎茸の甘辛煮 人参の味噌金平、漬物	26 牛肉と茄子のおろし炒め、ゆで卵 鰯の南部焼き 豆腐と若布のチョレギサラダ ちくわと椎茸の甘辛煮 人参の味噌金平、漬物
卵、乳成分、小麦、えび 525kcal/3.4g		卵、乳成分、小麦 495kcal/3.2g		
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。