

10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	2 鶏の唐揚げ シャンピニオンマヨソース あさり入り貝沢山金平ごぼう ハムともやしのサラダ ほうれん草のお浸し 五目豆、漬物	3 アジフライ ポークカレー ツナとカリフラワーのサラダ くわいのゆかりマヨ和え カニカマ無限ピーマン、漬物
			卵、乳成分、小麦 466kcal/3.2g	卵、乳成分、小麦、かに 442kcal/2.4g
6 銀鮭の塩焼き 豚バラと茄子のピリ辛炒め 山菜そばサラダ さつま芋のはちみつレモン和え 筍の土佐煮 切干大根煮、漬物	7 厚切りローストンカツ 魚肉ソーセージときゃべつのサラダ さつま揚げとふきの煮物 人参となめ茸の和え物 坦々もやし、梅干	8 ブルコギ カニクリーミーコロッケ ハムとカリフラワーのサラダ 高野豆腐と椎茸の詰め煮 ほうれん草のお浸し、漬物	9 ハンバーグ 野菜入り和風あん 豚肉とニンニクの芽のBBQソース炒め アジフィーレフライみりん干し風味 カニカマともやしのサラダ しそ割干大根、煮豆	10 エビ天、カニカマ天 鶏肉のガパオ炒め ツナとブロッコリーのサラダ くわいの胡麻和え ひじき煮、漬物
卵、乳成分、小麦、そば 395kcal/3.2g	卵、乳成分、小麦 550kcal/4.2g	卵、乳成分、小麦、かに 482kcal/3.4g	卵、乳成分、小麦、かに 446kcal/3.6g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 370kcal/3.2g
13	14 エビフライ、ピザソースカツ 豚肉のちゃんちゃん焼き シェルマカロニサラダ ほうれん草のお浸し 蓮根のピリ辛煮、漬物	15 鶏の唐揚げ ゆず醤油ソース あさりと小松菜・卵の中華炒め ごぼうと人参のサラダ ブロッコリーのピーナツ和え がんも煮、漬物	16 豚ヒレカツ おろしほん酢パック 筍とくわいのそぼろ煮 ちくわといんげんの味噌マヨサラダ 手作り梅しそひじきふりかけ 人参と白滝の胡麻和え、漬物	17 カラスガレイの西京焼き 肉じゃがコロッケ ※ソースは付いておりません きゃべつと若布のチョレギサラダ もやしと沢庵のラー油和え 人参の明太炒め、切干大根煮、漬物
	卵、乳成分、小麦、えび、かに 476kcal/2.6g	卵、乳成分、小麦、えび、かに、落花生 471kcal/3.4g	卵、乳成分、小麦 468kcal/3.7g	卵、乳成分、小麦 365kcal/3.1g
20 大きなエビカツ 帆立と豆腐の塩あんかけ さつま揚げと大根の煮物 いんげんの一味マヨ和え ハムと若布のサラダ、漬物	21	22	23	24
卵、乳成分、小麦、えび 419kcal/3.4g				
27 三元豚ロースカツ 胡麻味噌ソース 挽肉と小松菜の春雨炒め ツナと野菜のサラダ 筍とさつま揚げの白だし煮 梅酢割干、なめたけカップ	28 牛すき煮、温泉卵 小海老とくわいのかき揚げ プチプチ海藻サラダ 人参と枝豆の胡麻和え、漬物	29 鶏のマヨ焼き 明太ソース 豚肉ときゃべつのハーブ塩こうじ炒め ブロッコリーサラダ いんげんのピーナツ和え ひじき煮、漬物	30 エビフライ、紫蘇チーズカツ あさりと大根の生姜煮 卵とザーサイの中華炒め カニカマと蓮根のサラダ ほうれん草のお浸し、漬物	31 横浜大黒メンチカツ 鯖の塩焼き ベーコンといんげんの粒マスタード炒め カリフラワーのおかか和え ツナと人参のサラダ、漬物
卵、乳成分、小麦 524kcal/4.0g	卵、乳成分、小麦、えび 650kcal/3.6g	卵、乳成分、小麦、落花生 499kcal/3.1g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 367kcal/3.3g	卵、乳成分、小麦 524kcal/4.0g

・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。