

11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
3	4 大きなエビカツ タルタルソースパック 帆立とくわい・いんげんのバター醤油炒め そぼろ入りきゃべつとしろ菜のナムル 人参とチーズのサラダ 豆々ひじき煮、梅干	5 銀鮭の塩焼き トンテキ風炒め きのこ入りクリーミーコロッケ カリフラワーのおかか和え ハムともやしのサラダ 切干大根煮、漬物	6 豚バラときゃべつの坦々炒め エビ天、カニカマ天 ふきと蒟蒻の煮物 さつま芋のピーナツ和え 蓮根サラダ、漬物	7 ハンバーグ きのこ入りグレイビーソース スモークチキンと花野菜のバスタサラダ 茄子とちくわの味噌炒め 柚子香るタラフライ ほうれん草のお浸し、漬物
	卵、乳成分、小麦、えび 483kcal/3.1g	卵、乳成分、小麦 440kcal/2.8g	卵、乳成分、小麦、えび、かに、落花生 454kcal/3.1g	卵、乳成分、小麦 453kcal/3.5g
10 厚切りローストンカツ デミソース あさりとほうれん草の卵とじ 三色野菜のサラダ いんげんとコーンのソテー しそ割干大根、煮豆	11 鶏の唐揚げ 葱塩だれ 挽肉とじゃが芋の炒め煮 ごぼうとひじきの彩りサラダ 筍の青さ粉炒め 小松菜のお浸し、漬物	12 エビフライ、目玉焼きフライ 和風豚野菜炒め ちくわとブロッコリーのサラダ 厚揚げのザーサイ和え 蓮根の土佐煮、漬物	13 サワラの西京焼き 牛丼風 アメリカンドッグ カニカマと若布の酢の物 きゃべつサラダ 切干大根煮、漬物	14 ビーフメンチカツ 鶏肉と根菜のみぞれ煮 ベーコン入り粒マスタートポテトサラダ カリフラワーの胡麻和え ニラもやし炒め、漬物
卵、乳成分、小麦 511kcal/3.5g	卵、乳成分、小麦 449kcal/3.3g	卵、乳成分、小麦、えび 382kcal/3.0g	卵、乳成分、小麦、かに 504kcal/3.5g	卵、乳成分、小麦 454kcal/3.7g
17 銀鮭の塩焼き 干し海老と野菜のかき揚げ 蒸し鶏ともやし・高菜の中華和え マカロニサラダ ふき煮 切干大根煮、漬物	18 牛肉ビビンバ、温泉卵 黒はんぺんフライ ※ソースは付いておりません 根菜のピーナツサラダ 割干大根漬、なめたけカップ	19 豚ヒレカツ 胡麻味噌ソース 帆立と野菜のガリパタ炒め 中華風春雨サラダ くわいの胡麻和え 雷こんにゃく、漬物	20 ハンバーグ トマトソース チーズ入りスクランブルエッグ 鶏と大根の柚子胡椒煮 のり塩コロッケ ほうれん草のお浸し カリフラワーサラダ、漬物	21 エビ天、葱生姜入り豆腐のふわふわ揚げ 豚肉とエリンギのザーサイ炒め ハムのマリネサラダ いんげんのピーナツ和え ひじき煮、漬物
卵、乳成分、小麦、えび 478kcal/3.4g	卵、乳成分、小麦、えび、かに、落花生 603kcal/4.4g	卵、乳成分、小麦、かに 445kcal/3.4g	卵、乳成分、小麦 471kcal/4.4g	卵、乳成分、小麦、えび、落花生 476kcal/3.3g
24	25 三元豚ロースカツ 卵あん スンドゥブチゲ さつま芋とブロッコリーのサラダ ほうれん草のお浸し 蓮根の金平、漬物	26 ベッパバービーフ 鯖の南部焼き コールスローサラダ 茄子のおかか和え ひじき煮、漬物	27 エビフライ、豚玉葱串カツ 挽肉ときゃべつの回鍋肉 厚揚げと小松菜のナムル ツナともやしのサラダ カリフラワーの煮浸し、漬物	28 鶏の西京焼き 二層のブラックカレーコロッケ ※ソースは付いておりません 白滝とごぼうの明太炒め ちくわと胡瓜のゆかり和え いんげんサラダ、漬物
	卵、乳成分、小麦、えび、かに 581kcal/3.8g	卵、乳成分、小麦 606kcal/3.1g	卵、乳成分、小麦、えび 356kcal/2.5g	卵、乳成分、小麦 431kcal/2.8g

- ・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。