

2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
2	3	4	5	6 ハンバーグ マッシュルーム入りデミソース 豚肉と根菜・蒟蒻のコチュジャン炒め 貝柱コニカル、ハッシュドポテト いんげんとコーンのサラダ 菜の花入りうの花、漬物
				卵、乳成分、小麦、かに 456kcal/3.6g
9 エビフライ、牛タンシチューコロケ 豆腐チャンプルー 刻み昆布とさつま揚げの煮物 ほうれん草の胡麻和え かぼちゃサラダ、漬物	10 鶏の唐揚げ ヤンニョムチキンのたれ 挽肉と沢庵の中華炒め 蒟蒻とごぼうの炒り煮 ブロッコリーの柚子醤油和え くわいサラダ、漬物	11	12	13
卵、乳成分、小麦、えび 439kcal/3.7g	卵、乳成分、小麦 427kcal/3.6g			
16 銀鮭の塩焼き 北海道コーンバターフライ ※ソースは付いておりません よだれ鶏 ブロッコリーサラダ ひじき煮、切干大根煮、漬物	17 やわらかローストンカツ かぶと青菜のそぼろ煮 ちくわときゃべつのカレー炒め いんげんのピーナツ和え 人参の味噌マヨサラダ、漬物	18 ハンバーグ、ふんわり南瓜豆腐揚げ 野菜入り和風あん 牛肉と蓮根の中華炒め カニカマと小松菜のサラダ カリフラワーのおかかぼん酢和え 割干大根漬、のりカップ	19	20
卵、乳成分、小麦 373kcal/3.0g	卵、乳成分、小麦、落花生 449kcal/3.2g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 389kcal/4.0g		
23	24 豚ヒレカツ トマトソース あさりと春雨の中華風旨煮 金平ごぼう ブロッコリーの梅サラダ ちくわの青さ粉マヨ和え、漬物	25 牛すき煮 イカの紅生姜天 三色野菜のサラダ ハムと若布のナムル 黒糖わらびもち、漬物	26 エビフライ、鶏の唐揚げ 豚肉と昆布の炒り煮 シエルマカロニサラダ いんげんの焦がしニンニク和え 蓮根の明太炒め、漬物	27 サクッとジューシーメンチカツ 鯖の南部焼き きゃべつとコーンのサラダ しそ割干大根 ひじき煮、金山寺味噌カップ
	卵、乳成分、小麦 412kcal/3.8g	卵、乳成分、小麦 497kcal/3.1g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 517kcal/3.2g	卵、乳成分、小麦 563kcal/4.3g

・米は米国産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。