

2022年8月1日(月) ~ 2022年8月31日(水)

まる味食品(株)

※週4回(木曜日は給食なし)の方は、お弁当をお忘れの無いようご注意ください。

1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
白飯 コーンたっぷりコロッケ 枝豆シューマイ 豚肉とごぼうの甘辛炒め ブロッコリー イタリアン みかん缶	白飯 ハンバーグデミソースかけ 星型ポテト スパゲティソテー チンゲン菜のごま和え おとうふがんも煮	白飯 白身魚のカレーパン粉焼き たけのこの天ぷら ツナと人参のしりしり 小松菜とひじきのお浸し 白桃缶	白飯 ミニハムカツ 花形さつま煮 いんげんソテー 五目大豆 一口焼きいも	白飯 ササミフライ 花しんじょう れんこん煮 若布と胡瓜の酢の物 信田巻き
エネルギー 396kcal 脂質 9.4g たんぱく質 11.8g 食塩相当量 1.1g	エネルギー 335kcal 脂質 8.0g たんぱく質 8.3g 食塩相当量 1.2g	エネルギー 346kcal 脂質 9.0g たんぱく質 10.8g 食塩相当量 0.9g	エネルギー 390kcal 脂質 8.8g たんぱく質 10.3g 食塩相当量 1.4g	エネルギー 370kcal 脂質 9.2g たんぱく質 9.9g 食塩相当量 1.1g
8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
白飯 キャベツメンチカツ 人参さつま揚げ煮 小松菜とハムのソテー 春雨サラダ サイコロ厚揚げ煮	白飯 三色ミンチ巻 ハーフカットコーン チンジャオロース風炒め ブロッコリーのおかか和え ミニカットりんご	白飯 さつまいもコロッケ 揚げギョーザ れんこんきんぴら 切り干し大根のナムル キャロットがんも煮付け	山の日	
エネルギー 372kcal 脂質 9.8g たんぱく質 9.8g 食塩相当量 1.3g	エネルギー 315kcal 脂質 3.0g たんぱく質 10.6g 食塩相当量 0.6g	エネルギー 400kcal 脂質 11.2g たんぱく質 7.8g 食塩相当量 1.3g		
15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
 白飯 カレーコロッケ タコさんウインナー 焼きそば いんげんとササミのサラダ 白桃缶	白飯 カレーコロッケ タコさんウインナー 焼きそば いんげんとササミのサラダ 白桃缶	白飯 イカリリングフライ 若鶏の海苔巻き唐揚げ 絹さやソテー ブロッコリー 人参ドレ和え ごぼう天煮付け	白飯 ミートボールのケチャップ煮 おさつスナック マカロニのソテー 白菜と胡瓜のゆず和え パイン缶	白飯 白身フライ 枝豆のつまみあげ 肉じゃが 小松菜とツナのサラダ もっちり水餃子
エネルギー 406kcal 脂質 12.6g たんぱく質 8.0g 食塩相当量 1.2g	エネルギー 406kcal 脂質 12.6g たんぱく質 8.0g 食塩相当量 1.2g	エネルギー 364kcal 脂質 9.5g たんぱく質 12.3g 食塩相当量 1.2g	エネルギー 400kcal 脂質 12.5g たんぱく質 9.8g 食塩相当量 1.3g	エネルギー 398kcal 脂質 9.6g たんぱく質 11.7g 食塩相当量 1.3g
22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
白飯 かんぱちのカツ たっぷりキャベツの三角春巻き 枝豆とウインナーのソテー ブロッコリーの柑橘サラダ 花がんも煮付け	白飯 鶏肉のからあげ ブロッコリー スパゲティナポリタン 小松菜の磯和え サイコロ高野煮	炊き込みわかめご飯 れんこん饅頭 ハムステーキ 白菜ときのこの中華炒め 大根と胡瓜の青しそサラダ 金時豆	白飯 カレイの照り焼き ちくわの天ぷら チンゲン菜とコーンのソテー ひじき煮 ロールキャベツ コンソメ煮	白飯 ドーナツコロッケ チキンナゲット マカロニのカレーソテー ほうれん草とえのきのごま和え 黄桃缶
エネルギー 423kcal 脂質 15.5g たんぱく質 11.6g 食塩相当量 0.9g	エネルギー 423kcal 脂質 15.7g たんぱく質 15.1g 食塩相当量 1.2g	エネルギー 368kcal 脂質 7.0g たんぱく質 9.5g 食塩相当量 1.8g	エネルギー 321kcal 脂質 5.8g たんぱく質 12.5g 食塩相当量 0.8g	エネルギー 391kcal 脂質 10.9g たんぱく質 7.9g 食塩相当量 1.0g
29日(月)	30日(火)	31日(水)		
白飯 あまから肉団子 星型五目しんじょう 三色ピーマンソテー チンゲン菜の煮浸し うの花サラダ	白飯 イカの天ぷら 粗挽きウインナー 八宝菜 小松菜のなめ茸和え 茄子の揚げ浸し	白飯 ヒレカツ かぶらさつま揚げ煮 ゆかりスパゲティ 揚げといんげん煮付け みかん缶		
エネルギー 338kcal 脂質 9.4g たんぱく質 7.9g 食塩相当量 1.2g	エネルギー 427kcal 脂質 17.7g たんぱく質 9.7g 食塩相当量 1.6g	エネルギー 353kcal 脂質 6.7g たんぱく質 10.2g 食塩相当量 1.2g		

※お魚に関しましては、極力骨を取り除くようにしておりますが、ごく稀に小骨が残っていることがあります。