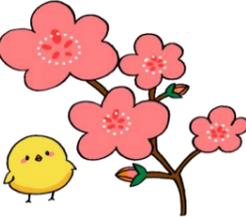


2024年2月1日(木) ~ 2024年2月29日(木)

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(木)		2日(金)	
白飯 ドーナツコロック 野菜炒め(中華風) 花形さつま ほうれん草とえのきのお浸し 蒸しシューマイ		ポークカレーライス ストロベリーゼリー 	
エネルギー 386kcal 脂質 9.9g たんぱく質 9.7g 食塩相当量 1.8g		エネルギー 585kcal 脂質 12.3g たんぱく質 10.9g 食塩相当量 3.1g	
8日(木)		9日(金)	
白飯 鶏肉の八幡巻き さつまいものフライ キャベツのゆかり和え ブロッコリーの人參ドレ和え ミニカットりんご		白飯 豆腐ハンバーグ 星型ポテト もやし炒め チンゲン菜のおかか和え サイコロ高野煮	
エネルギー 337kcal 脂質 7.2g たんぱく質 7.1g 食塩相当量 0.7g		エネルギー 355kcal 脂質 11.5g たんぱく質 8.9g 食塩相当量 1.1g	
15日(木)		16日(金)	
五目ご飯 ごまじゃがお焼き 星型五目しんじょ 春雨の炒めもの 胡瓜と麩の酢の物 キャロットがんもの煮付け		白飯 プチエビフライ 白身魚フライ 野菜炒め ほうれん草しゅうまい 大根の甘酢和え	
エネルギー 352kcal 脂質 10.8g たんぱく質 7.7g 食塩相当量 2.3g		エネルギー 348kcal 脂質 8.7g たんぱく質 9.2g 食塩相当量 0.9g	
22日(木)		23日(金)	
白飯 煮込みハンバーグ スパゲティソテー 人參さつま揚げ煮 小松菜とツナのサラダ あまおうダイスカットゼリー		<b>天皇誕生日</b> 	
エネルギー 343kcal 脂質 6.4g たんぱく質 9.4g 食塩相当量 1.4g			
29日(木)			
白飯 エビカツ 皮なしウインナー いんげんとコーンのソテー 切り干し大根煮 みかん缶			
エネルギー 349kcal 脂質 8.9g たんぱく質 8.0g 食塩相当量 0.9g			

5日(月)		6日(火)		7日(水)	
白飯 鶏肉の西京焼き スティックポテト 小松菜とコーンのソテー 春雨サラダ(しそ風味) みかん缶		白飯 れんこんの肉詰めフライ トマトさつま揚げ煮 マカロニのカレーソテー 五目巾着 いんげんのごま和え		白飯 ミートソース春巻 チキンナゲット 切干大根のナポリタン風 若布と胡瓜の柑橘サラダ ごぼう天煮付け	
エネルギー 326kcal 脂質 8.0g たんぱく質 7.1g 食塩相当量 1.1g		エネルギー 359kcal 脂質 9.0g たんぱく質 8.3g 食塩相当量 1.2g		エネルギー 370kcal 脂質 9.5g たんぱく質 9.6g 食塩相当量 1.4g	
12日(月)		13日(火)		14日(水)	
  振替休日(建国記念の日)		白飯 イカ天ぷら タコさんウインナー 焼きラーメン(とんこつ) 小松菜と薄揚げの煮浸し 白桃缶		白飯 ハートコロック とうもろこしのつまみあげ 五色野菜入りビーフン ほうれん草のお浸し シャインマスカットダイスカットゼリー	
		エネルギー 430kcal 脂質 15.0g たんぱく質 10.0g 食塩相当量 1.0g		エネルギー 374kcal 脂質 9.1g たんぱく質 7.7g 食塩相当量 1.0g	
19日(月)		20日(火)		21日(水)	
白飯 さばの塩焼き キャベツの三角春巻 きんぴらごぼう チンゲン菜とときのこの旨煮 花がんと煮付け		白飯 カレーコロック 八宝菜風 たけのこの天ぷら ほうれん草とツナのごまドレサラダ しまじろうの高野煮		白飯 鶏肉のからあげ コーンオニオンソテー ブロッコリー 大豆ひじき煮 パイン缶	
エネルギー 399kcal 脂質 14.6g たんぱく質 9.0g 食塩相当量 1.0g		エネルギー 425kcal 脂質 16.7g たんぱく質 9.6g 食塩相当量 1.5g		エネルギー 419kcal 脂質 17.2g たんぱく質 13.6g 食塩相当量 0.9g	
26日(月)		27日(火)		28日(水)	
白飯 ローストンカツ 焼きそば かぶらさつま揚げ煮 ピーマンのおかか和え ピオーネダイスカットゼリー		白飯 白身魚のカレーパン粉焼き 花しんじょう スライスポテトのソテー ブロッコリーの中華ドレ和え ひとくちイカフライ		白飯 ミートボールのケチャップ煮 マカロニときのこのソテー スマイルポテト 白菜と胡瓜のゆず和え サイコロ厚揚げ煮	
エネルギー 411kcal 脂質 10.5g たんぱく質 9.9g 食塩相当量 1.5g		エネルギー 349kcal 脂質 7.9g たんぱく質 14.1g 食塩相当量 1.6g		エネルギー 386kcal 脂質 11.3g たんぱく質 9.5g 食塩相当量 1.4g	

※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、稀に小骨が残っていることがあります。