

	朝	昼	夜
4月17日(水)		幕の内弁当 (別紙参照)	ハヤシライス ツナスパゲティ ビック団子 ベーコンフライ 野菜カレーソテー ひよこ豆のサラダ 卵スープ オレンジゼリー ごはん・漬物・サラダ フリードリンク
4月18日(木)	白身魚フライ 蒸し焼売 ミックススクランブルエッグ スパゲティサラダ 味噌汁 ごはん・パン・ふりかけ 漬物・サラダ・納豆 コーンフレーク・ジャム バター・フリードリンク	めかぶごま雑炊 塩ラーメン 豚肉と野菜の塩炒め 揚げ餃子 スイートエンドウのお浸し ポテトのそぼろ煮 ミートボール グレープフルーツ ごはん・漬物・サラダ フリードリンク	カレーライス(大豆ミート) スパゲティミートソース イカリングフライ フライドチキン 花野菜のコンソメ煮 マカロニサラダ キノコスープ ぶどうゼリー ごはん・漬物・サラダ フリードリンク
4月19日(金)	チキンナゲット ミートボール スクランブルエッグ ごぼうサラダ 味噌汁 ごはん・パン・ふりかけ 漬物・サラダ・納豆 コーンフレーク・ジャム バター・フリードリンク	串カツ・ハンバーグ弁当 (別紙参照)	

※食事はバイキング形式です。

※1日目ならびに3日目の昼食はお弁当です。アレルギー表は別紙に表示します。

献立表		4月17日(水)夕食								
メニュー	No	材 料	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
御飯	224	米(無洗米)								米
ツナ入りスパゲティ	263	デパ <sup>レ</sup> パ <sup>ス</sup> 1.6mm	●							
	233	玉ねぎスライス								
	513	カットキャベツ								
	348	ツナフレーク								大豆
	276	おろし生ニンニク								
	339	エキストラバージン								
	273	業務用だしの素								カツオ
	112	鷹の爪								
	282	食塩								
ハヤシライス	4	豚コマ								
	596	玉ねぎスライス15mm(冷凍)								豚
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
	616	シチューミックス(ブラウン)	●		●					大豆・鶏・豚・トマト
	253	上白糖(1kg)								
卵スープ	212	カットカマ								
	89	鶏卵		●						
	186	白だし(うどん用)	●							サバ・大豆
	328	キザマイタケ								
ピック肉団子	325	味付けピック肉団子	●	●	●					ごま・大豆・鶏・豚・ゼラチン
ベーコンフライ	495	ベーコンフライ	●	●	●					大豆・豚・リンゴ
	201	フライオイル(パーム調合油)								大豆
野菜カレーソテー	596	玉ねぎスライス15mm(冷凍)								
	555	きくらげ・黒								
	304	いんげん(カット)								
	513	カットキャベツ								
	282	食塩								
	387	カレー粉								
ひよこ豆のサラダ	336	ガルバンゾー豆								
	306	冷凍アロココ								
	329	イタリアンドレッシング								大豆・トマト
コールスロー	517	コールスロー								
菜の花	323	冷凍菜の花								
ドレッシング	246	サウザンドレッシング	●	●						大豆・りんご・トマト・きゅうり
	247	ノンオイル中華	●		●					ごま・大豆・豚オイスターソース・ホタテエキス
	254	マヨネーズ		●						大豆・リンゴ
	260	卓上生醤油	●							大豆
	269	中濃ソース								トマト・リンゴ
漬物	259	福神漬(中国)	●							
	295	らっきょう								
蒟蒻オレンジゼリー	588	蒟蒻オレンジゼリー								
	388	アードリック1人前			●					

献立表		4月18日(木)朝食								
メニュー	No	材 料	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
御飯	224	米(無洗米)								米
パン	597	食パン	●		●					大豆
	219	(小袋) いちごジャム								いちご
	90	マガリン			●					
コーンフレーク	530	コーンフレーク								
味噌汁	328	キザミマイタケ								
	116	もやし								大豆
	559	とうふFD								大豆
	273	業務用だしの素								カツオ
	296	スーパー白味噌								大豆・米
ミックススクランブル	529	とろっとスクランブル	●	●	●					大豆・鶏
	51	カーネーション								
白身魚フライ	217	白身魚フライ	●							大豆・たら
	201	フライオイル(パーム調合油)								大豆
スパゲティサラダ	498	スパゲティサラダ(デイライト)	●	●	●					大豆
わかめ	212	カットわかめ								
蒸しシュウマイ	628	蓮根シュウマイ	●							ごま・大豆・鶏・豚
コールスロー	517	コールスロー								
ドレッシング	246	サウザンドドレッシング	●	●						大豆・りんご・トマト・きゅうり
	247	ノンオイル中華	●		●					ごま・大豆・豚オイスターソース・ホタテエキス
	254	マヨネーズ		●						大豆・リンゴ
	255	有機トマトケチャップ(卓上)								トマト
	260	卓上生醤油	●							大豆
納豆	326	有機納豆(冷凍)	●							大豆・米
ふりかけ	220	ふりかけ	●		●					ごま・大豆・鰹
漬物	283	青かっぱ	●							ごま・大豆
	285	おにぎり梅干し								大豆
	388	フードリック1人前			●					
	230	牛乳			●					

献立表		4月18日(木) 昼食									
メニュー	No	材 料	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ		
御飯	224	米(無洗米)								米	
塩ラーメン	624	中華麺(中太タイプ)	●	●							
	212	かつりかめ									
	243	青葱スライス2mm(500g)									
	349	いりゴマ(白)								ごま	
	579	P B塩ベース								サバ・大豆・豚・ゼラチン	
豚肉と青菜の塩炒め	4	豚コマ								豚	
	596	玉ねぎスライス15mm(冷凍)									
	323	冷凍菜の花									
	282	食塩									
	157	ブラックペッパー									
	355	P B追いがつおウマつゆ	●							大豆・米	
揚げ餃子	74	ギョーザ	●							ごま・大豆・鶏・豚	
	201	フライオイル(パーム調合油)								大豆	
スウィートエンドウお浸し	512	スイートエンドウ								大豆・米	
	355	P B追いがつおウマつゆ	●								
ポテトそばろ煮	264	乱切りポテト(クォーターポテト)									
	6	豚肩挽肉								豚	
	355	P B追いがつおウマつゆ	●							大豆・米	
ミートボール	494	鶏肉団子	●	●	●					大豆・鶏・豚	
	355	P B追いがつおウマつゆ	●							大豆・米	
めかぶゴマ雑炊	224	米(無洗米)								米	
	186	百だし(うどん用)	●							サバ・大豆	
	273	業務用だし(素)								カツオ	
	573	花めかぶ									
	338	ゴマ油								ごま・大豆	
	349	いりゴマ(白)								ごま	
ドレッシング	246	サウザンドレッシング	●	●						大豆・りんご・トマト・きゅうり	
	247	ノンオイル中華	●		●					ごま・大豆・豚オイスターソース・ホタテエキス	
	254	マヨネーズ		●						大豆・リンゴ	
	260	卓上生醤油	●							大豆	
	269	中濃ソース								トマト・リンゴ	
コールスロー	517	コールスロー									
キャロットジュリアン	605	人参千切り(ジュリアン)									
漬物	283	青かっぱ	●							ごま・大豆	
若狭梅干	371	うめぼし									
フルーツ	370	グレープフルーツ									
	388	フルーツ1人前			●						
	230	牛乳			●						

献立表		4月18日(木)夕食								
メニュー	No	材 料	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
御飯	224	米(無洗米)								米
ミートソーススパゲティ	263	デバラボスタ1.6mm	●							
	233	玉ねぎスライス								
	409	ミートソース	●		●					牛・大豆・鶏・豚
大豆ミンチカレー	596	玉ねぎスライス15mm (冷凍)								
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
	206	こくまろプロブレンド	●							大豆・豚
	14	まめプラスM (ミンチ)								大豆
	253	上白糖(1kg)								
イカリングフライ	602	イカリングフライ	●							
	201	フライオイル (パーム調合油)								
キノコスープ	212	カットワカメ								
	98	カットしめじ								
	186	白だし(うどん用)	●							サバ・大豆
	328	キザミマイタケ								
フライドチキン (スチコンで焼く)	361	フライドチキンフィレ	●	●	●					大豆・鶏
華野菜コンソメ煮	306	冷凍ブロッコリー								
	493	カリフラワー								
	402	ビーフコンソメ	●							牛・大豆
マカロニサラダ	267	マカロニサラダ(グリーン)	●	●	●					大豆
ドレッシング	246	サウザンドレッシング	●	●						大豆・りんご・トマト・きゅうり
	247	ノンオイル中華	●		●					ごま・大豆・豚オイスターソース・ホタテエキス
	254	マヨネーズ		●						大豆・りんご
	260	卓上生醤油	●							大豆
	269	申濃ソース								トマト・りんご
漬物	259	福神漬(中国)	●							大豆
	295	らっきょう								
コールスロー	517	コールスロー								
ブロッコリー	306	冷凍ブロッコリー								
ぶどうゼリー	598	ぶどうゼリー								
	388	フrootドリンク1人前			●					

