\_11月 さくらランチ 献立表 🎎 🛕

	月	火	水	木	金	土			
		1	2	3	4	5			
		豚肉みそだれ焼	赤魚味噌漬焼		ヒレカツ	シルバー味噌漬焼			
4	$\bigcirc \bigcirc$	アジフライ	マカロニチーズ春巻		七福米入ごはん	カニクリームコロッケ			
		切干大根炒め	イカ入野菜炒め	文化の日	塩ます	白滝挽肉炒め			
		煮魚	照焼き肉団子	( 文化の日 )	マロニー和風炒め	南瓜煮			
	NO-FOODLOSS PROJECT				オムレツ				
	農林水産省					400			
	辰怀小庄旧	エネルギー 473 kcal 蛋白質 23.8 g	エネルギー 464 kcal 蛋白質 22.8 g		エネルギー 376 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 3.5 g	エネルギー 403 kcal 蛋白質 19.7 g 食塩 3.5 g			
U	7	食塩 3.6 g	食塩 3.3 g	10	食塩 3.5 g	食塩 3.5 g			
	鶏味噌漬焼	炭火焼鶏つくね	豚ロース味噌漬焼	四川焼売	チキン竜田揚	ロースとんかつ			
	白身魚フライ	山芋海鮮詰フライ	いかフライ	塩ます	あじ塩焼	玉子ロール焼			
	181 L 11+0+	10-1 4-	#10 <i>-</i>	^ = u ++		1.15*			
	がんも・竹輪煮	ポテト金平	蓮根ごま金平	金平牛蒡	蓮根挽肉力レー風味炒め	大根煮			
	海鮮シューマイ	さば西京漬焼	南瓜煮	厚焼玉子	いか小判焼	海鮮シューマイ			
	エネルギー 414 kcal	エネルギー 408 kcal	エネルギー 352 kcal	エネルギー 370 kcal	エネルギー 455 kcal	エネルギー 446 kcal			
	蛋白質 26.5 g 食塩 3.9 g	蛋白質 20.9 g 食塩 2.7 g	蛋白質 25.8 g 食塩 22 g	蛋白質 17.8 g 食塩 2.8 g	蛋白質 24.2 g 食塩 3.3 g	蛋白質 22.5 g 食塩 3.5 g			
	14	15	16	17	18	19			
	豚肉生姜焼	シルバー西京漬焼	鯖の味噌煮	ヒレカツ・エピフライ	鶏竜田揚げ	赤魚味噌オイル焼			
	アジフライ	梅ささみフライ	さつま芋天ぷら	つくね焼	ホッケ塩焼	えびチーズ大葉フライ			
		14000,777	0 - 0 0 0 0 0 0 0	- (10.000	,				
	筍エリンギ中華炒め	大根金平	ポテト金平	たこさつま・がんも煮	金平牛蒡	白滝挽肉炒め			
$\geq$	オムレツ	しゅうまい	厚焼玉子	海鮮シューマイ	かにしゅうまい	南瓜煮			
	エネルギー 408 kcal	エネルギー 378 kcal	エネルギー 427 kcal	エネルギー 433 kcal	エネルギー 473 kcal	エネルギー 394 kcal			
	エネルギー 408 kcal 蛋白質 21,0 g 食塩 3,1 g	蛋白質 20.7 g 食塩 3.8 g	蛋白質 25.8 g 食塩 2.6 g	蛋白質 19.1 g	蛋白質 24.7 g 食塩 2.5 g	蛋白質 23.3 g 食塩 2.8 g			
	<sub>艮塩 3.1 g</sub> 21	長塩 3.8 g	<sup>民塩</sup> ∠.0 g 23	食塩 3.3 g 24	2.5 g	<sub>長塩 2.8 g</sub> 26			
	ロースとんかつ	鶏照焼		トマト煮込みハンバーグ	柚子味噌メンチカツ	四川焼売			
	イカ味噌漬焼	いかカツ		チーズオムレツ	五目炊込ごはん	塩ます			
	1 万外旧点放	V 1/3-73 7		ノースカムレン	正日次及こはん	塩みり			
(	マロニー中華炒め	  絹揚・人参煮		蓮根ごま金平	さわらソテー	金平牛蒡			
	厚揚牛姜焼	焼きはんぺん	勤労感謝の日	運搬 こる 並干 あじフライ	イカ入野菜炒め	厚焼玉子			
	子汤工女术	MECIONU VI			南瓜煮	子が立り			
	エネルギー 414 kcal 蛋白質 22.8 g	エネルギー 441 kcal 蛋白質 24.8 g		エネルギー 384 kcal 蛋白質 19.7 g	エネルギー 394 kcal 蛋白質 19.1 g	エネルギー 379 kcal 蛋白質 18.4 g			
4	蛋白質 22.8 g 食塩 3.7 g	食塩 3.7 g	20	蛋白質 19.7 g 食塩 3.2 g	蛋白質 19.1 g 食塩 2.6 g	食塩 3.8 g			
	28 <b>100 de 18 1-1</b> *	29 	30 <b>A±+5</b> k#						
	鶏唐揚げ	ヒレカツ・エピフライ	鯖塩焼	U.S.					
	ホッケ塩焼	つくね焼	えび寄せフライ	F17 550					
				The second secon					

献立表は、おかずのみの栄養素の数値を記載致します。 ごはんの栄養素は以下の通りです。

大根金平

439 kcal 19.2 g 3.3 g

煮魚

エネルギ 蛋白質

ひじき入り厚揚・れんこん煮 こんにゃくステーキ

446 kcal

22.1 g 4.3 g

エネルキ 蛋白質

		エネルギー	たんぱく質	食塩
白米	小盛	320kcal	5. 5g	_
	普通	412kcal	7. 0g	_
	大盛	481kcal	8. 2g	_
七福米	小盛	320kcal	5. 7g	_
	普通	407kcal	7. 2g	_
	大盛	480kcal	8. 6g	_
炊込	小盛	328kcal	6. 0g	1. 4g
	普通	416kcal	7. 6g	1. 6g
	大盛	503kcal	9. 2g	2. 0g







- ・材料入手の都合上、献立の一部が変更になる場合がございます。
- ・当社のお弁当には保存料などの添加物を使用しておりませんので、 午後1時までにお召し上がりください。

最新の食品衛生管理手法を導入し安全、安心、清潔を実践した 最新設備にて、絶対に食中毒は出さない信念でお弁当をお届けします。

腸活・菌活にはキノコがおすすめ!

「菌活」とは身体に良い働きをする菌を積極的に食事に取入れ、自分の腸内の 善玉菌を育てて、腸内環境を整える事をいいます。

イカ入野菜炒め

355 kcal

26.4 g

焼きはんぺん

エネルギ 蛋白質

秋の味覚といえばキノコですがキノコはそれ自体が菌であり、丸ごと食べる事ができる優秀食材です。

栄養面では低カロリーで食物繊維が豊富。ビタミンB群、カリウムの他、免疫力を強くするビタミンD、βグルカンを多く含みます。

またキノコには多くの種類があり、他の発酵食材(味噌、チーズ、酢)などとも相性が良く様々な料理に活用できます。

今が旬のキノコをぜひ活用してください。



HPへのアクセスは お料理 武蔵野

