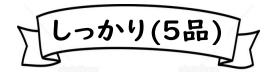
6月12日~6月17日献立表



	牛肉とじゃ	がいもの力し	ノー炒め				
12	大根とはんぺんの煮物				卵、乳成分、小麦		
	ベーコンともやしの炒め物						
	ほうれん草	の錦和え					
/ D n33 C \	パプリカのマリネ						
(月曜日)	エネルギー 442kcal	たんぱく質 22.1 g	脂質 24.3g	炭水 ¹ 33.		食塩相当量 2.9g	
	鮭の味噌マ		9		<u> </u>	2.29	
13							
TO	ナポリタン					成分、小麦、	
l н	ねぎ入り玉	子焼き			えび		
	枝豆						
(火曜日)	エネルギー 431kcal	たんぱく質 26.8 g	脂質 22.9g	炭水f 29.		食塩相当量 3.4g	
		<u></u> ケ/梅しそさ	J		. 9	31.19	
14	豚ひき肉と	野菜の炒め物	勿				
1 	ぜんまいの煮物				卵、乳	乳成分、小麦	
l A	里芋たらこサラダ						
	金時豆煮						
(水曜日)	エネルギー 472kcal	たんぱく質 20.6 g	脂質 21.2g	炭水t 49.		食塩相当量 3.0g	
	天ぷら(き	す、なす、カ	かきあげ)				
115	鶏肉と大根の味噌煮						
	キャベツの生姜炒め				卵、乳成分、小麦		
l \Box	おくらの梅ポン酢和え						
(木曜日)	きくらげ昆	布					
	エネルギー 474kcal	たんぱく質 20.6g	脂質 27.8g	炭水(35.		食塩相当量 3.9g	
	鶏肉のガパ	オ風炒め					
16	豆腐となすの中華あん						
LTO	かぶの煮物				小麦		
	麻婆春雨						
(人間口)	きゅうちゃ	ん漬け					
(金曜日)	エネルギー 444kcal	たんぱく質 27.3 g	脂質 23.9g	炭水 29.		食塩相当量 3.8g	
	いわしの生		20179		<u> </u>	3.09	
17	里芋の塩こうじ煮						
17	きんぴらごぼう				卵、乳成分、小麦		
	アスパラとハムのサラダ						
	玉ねぎの和	え物					
【(土曜日)	エネルギー	たんぱく質	脂質 19.9g	炭水	比物 8g	食塩相当量 4.0g	

- ※ J A でお申込みの方は、**夕食(8品)・しっかり(5品)・土曜日配送の ご注文は承っておりません。**何卒、ご了承くださいませ。
- ※昼食は、坂井市・福井市・鯖江市・敦賀市・小浜市の一部の地域に お届けしております。
- ※商品受け取り後は、**冷蔵庫で保管し、当日の午後10時までに、** お召し上がりください。
- ※弁当箱のフタを取って、小分けのおかずカップを取り出し、 電子レンジに入れて、**500Wで1分30秒**を目安に温めてください。 ※献立内容が変更となる場合もありますので、ご了承ください。
- ※アレルギー物質は、特定原材料**【卵・乳・小麦・えび・かに・そば落花生(ピーナッツ)**】について表示しています。

また、1品ごとではなく、その日のメニュー全体に含まれる特定原材料 について表示しています。

※栄養成分類は配合に基づいた基準値です。原材料により誤差が出る場合がありますので、ご了承ください。

夕食(5品)

	天ぷら(えび、ほき、かぼちゃ)				卵、乳成分、小麦、 えび			
12	じゃがいもと肉団子の煮物							
12	トマトパスタ							
	おくらのお	かか和え				700		
/ D 133 C \	黒豆煮							
(月曜日)	エネルギー 388kcal	たんぱく質 15.1 g	脂質 21.2g	炭水(34.		食塩相当量 2.1g		
	豚肉のプル							
13	えび入りし	んじょの煮物	勿					
T	ブロッコリ	ーのクリー』	ム煮		卵、乳成分、小麦、 えび			
	かぼちゃ煮							
/ / I / DEE CT \	キャベツの	胡麻マヨ和	え					
(火曜日)	エネルギー 364kcal	たんぱく質 16.8g	脂質 16.8g	炭水(食塩相当量 2.8g		
	白身魚のム	ニエル			5			
14	炒り豆腐							
1	にら饅頭				卵、乳	乳成分、小麦		
ΙЯ	春雨の和え	物						
	りんご缶							
(水曜日)	エネルギー 353kcal	たんぱく質 19.8g	脂質 13.2g	炭水(38.		食塩相当量 2.5g		
	揚げ出し豆	腐						
15	冬瓜の鶏そぼろがけ							
TO	ほうれん草しゅうまい				乳成分、小麦			
	ブロッコリーのからし和え							
(木曜日)	つぼ漬け							
	エネルギー 359kcal	たんぱく質 16.4g	脂質 16.5g	炭水(36.		食塩相当量 3.0g		
	赤魚のみぞ	れ煮						
16	ビーフン中華炒め							
TO	里芋と昆布の煮物				卵、乳	乳成分、小麦		
	出し巻き玉子							
	わらび餅							
(金曜日)	エネルギー 367kcal	たんぱく質 20.3 g	脂質 13.5g	炭水(41 .		食塩相当量 2.9g		
	鶏肉の山椒							
17	じゃがいもと水菜のうま塩炒め							
Ι Ι /	小松菜の煮浸し				卵、乳成分、小麦			
	カリフラワーと玉子のサラダ							
	インゲンの和え物							
(土曜日)	エネルギー 358kcal	たんぱく質 22.6g	脂質 19.9g	炭水f 22.		食塩相当量 2.1g		

県民せいきょう	0100	016 165
CCCC	コールカンター ロー	-016-165
COOP	カルロノノ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ないよう番号をお確かめください
(=: () a+aa)		
(受付時間)	月~金/牛前8時30分~午後	8時 土曜日/午前9時~午後5時
(本山四国)	月~並/十則の时30刀~十夜	の时 工唯ロ/十則3时、2十夜2时

《わたしので	ひと声カー	ド》
お名前	様	回答必要・回答不要
		●ご意見・ご要望など、記入して配送担当者にお渡しください。

6月12日~6月17日献立表

夕食(6品)

豚肉オニオンソース じゃがいもと肉団子の煮物 トマトパスタ 卵、乳成分、小麦 三色和え(ブロッコリー、白菜、人参) ごぼうサラダ 黒豆煮 (月曜日) たんぱく質 食塩相当量 19.9g 424kcal 24.1g 37.2g あじの塩こうじ焼き えび入りしんじょの煮物 ブロッコリーのクリーム煮 卵、乳成分、小麦、 えび かぼちゃ煮 ふきの味噌和え 梅干し (火曜日) たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 420kcal 25.5g 16.9g 41.5g 和風ハンバーグ 炒り豆腐 にら饅頭 卵、乳成分、小麦 じゃがいもとウインナーの炒め物 ツナコーンサラダ りんご缶 (水曜日) たんぱく質 食塩相当量 35.8g ぶりのバター醤油焼き 冬瓜の鶏そぼろがけ ほうれん草しゅうまい 卵、乳成分、小麦 かに風味サラダ ブロッコリーのからし和え つぼ漬け (木曜日) たんぱく質 419kcal 26.0g 24.2g 24.2g 4.0g ソースカツ ビーフン中華炒め 里芋と昆布の煮物 卵、乳成分、小麦、 落花生 アスパラとベーコンのソテー しめじの胡麻和え わらび餅 (金曜日) たんぱく質 食塩相当量 425kcal 20.4g 23.8g 32.3g 3.5g 白身魚の野菜あんかけ |牛肉と野菜の炒め物 じゃがいもと水菜のうま塩炒め 卵、乳成分、小麦 小松菜の煮浸し カリフラワーと玉子のサラダ インゲンの和え物 (土曜日) エネルギー たんぱく質 食塩相当量 418kcal 35.9g

県民せいきょう	Λ4	ΛΛ	Δ4	^	4 O E
県民せいきょう コールセンター	UI	20.	-01	6	165

おかけ間違いのないよう番号をお確かめください

(受付時間) 月~金/午前8時30分~午後8時 土曜日/午前9時~午後5時

夕食(8品)

	豚肉オニオ	ンソース						
	木丰天							
	じゃがいもと肉団子の煮物							
12	トマトパス・	タ			卵、乳成分、小麦			
	三色和え(フ	ブロッコリー	、白菜、	人参)				
	おくらのお	かか和え						
	黒豆煮							
	ごぼうサラダ							
(月曜日)	エネルギー 525kcal	たんぱく質 26.1 g	脂質 28.9g		· 化物 .1g	食塩相当量 3.8g		
	あじの塩こ	うじ焼き						
	豚肉のプルコギ風							
	えび入りし	んじょの煮物	勿					
13	ブロッコリ	ーのクリー』	ム煮		卵、乳	成分、小麦、		
	かぼちゃ煮					えび		
	キャベツの	胡麻マヨ和え	え					
	梅干し							
/ , I , n33 [] \	ふきの味噌	和え						
(火曜日)	エネルギー 502kcal	たんぱく質 31.5 g	脂質 22.6g		化物 .1g	食塩相当量 3.2g		
	和風ハンバ					<u>-</u> -		
	海鮮塩焼き	そば						
م دا	炒り豆腐							
114						成分、小麦、		
-						えび		
	りんご缶							
/¬L/⊓∃3 [□ \	ツナコーン	サラダ			-			
(水曜日)	エネルギー 527kcal	たんぱく質 22.0g	脂質 25.4g		·化物 .6g	食塩相当量 3.6g		
	ぶりのバタ	一醤油焼き						
	揚げ出し豆腐							
l⊿ —	冬瓜の鶏そ	鳥そぼろがけ						
15	ほうれん草	しゅうまい		ជព ច	引光公 小丰			
	かに風味サラダ				卵、乳成分、小麦			
	ブロッコリ	ーのからしオ						
	つぼ漬け							
(木曜日)	なすのポン	酢和え						
	エネルギー 497kcal	たんぱく質 29.5 g	脂質 28.5g		化物 .7g	食塩相当量 3.7g		
	ソースカツ							
	赤魚のみぞれ煮 ビーフン中華炒め							
116	里芋と昆布の煮物				卵、乳成分、小麦 <i>、</i>			
	アスパラとベーコンのソテー				落花生			
🖯	出し巻き玉	子						
	わらび餅							
(金曜日)	しめじの胡	麻和え						
(亚唯口)	エネルギー 481kcal	たんぱく質 25.2g	脂質 18.5g		化物 .3g	食塩相当量 3.8g		