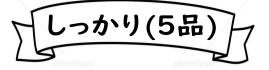
4月15日~4月20日献立表





	エビチリソ	ース				$) \subset$		豚肉と白菜	のオイスタ・	ーソース	少め		
15	ビーフン入	りたっぷり			15	焼き豆腐のおろしあん							
エン 	水餃子				l成分、小麦、 ラズ		L	マカロニのトマトクリーム				、乳成分、小麦	
	もやしとハ	ムの酢の物			えび		Н	ブロッコリーのタルタルサラダ					
/ 🗆 🖂 🗆 \	野沢菜漬け							野沢菜昆布					
(月曜日) 	エネルギー 465kcal	たんぱく質 20.3g	脂質 26.9g	炭水化物 35.3g	食塩相当量 3.2g	1 ()]曜日)	エネルギー 369kcal	たんぱく質 16.0g	脂質 21.4g	 炭水化物 28.1g	食塩相当量 2.2g	
	豚にら玉				1 3.23	1			 -ンマヨ焼:	J			
16	野菜コロッ	ケ				_* 16	16	 和風スパゲ	ゲティソテー				
ITO	肉団子				─┃ ┃ 卵、乳成分、小麦		ちぎり揚げと大根煮				、乳成分、小麦		
(火曜日)	高野豆腐の	今め者						かぼちゃり					
	彩り野菜のマリネ							わらび餅					
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	┫	火曜日)	(<u> </u>				《化物 食塩相当量	
	470kcal	20.3g	29.8g	30.1g	2.8g	∤		366kcal	16.0g	17.8g	35.4g	2.2g	
4 —	白身魚のフ						17	タンドリー					
1 /	かぼちゃの				札成分、小麦、	-		かまぼこの	------------------------------------	乳成分、小麦、			
- 	小松菜とき	のこのソテ	_		落花生	-	L /	なすの含め煮				えび	
	かに風味サラダ							しんじょうと小松菜の炊き合わせ					
(水曜口)	おくらのピーナッツ和え						ト暗口)	きゃらぶき					
(水曜日)	エネルギー 469kcal	たんぱく質 20.4g	脂質 25.3g	炭水化物 39.9g	食塩相当量 2.9g] [~		エネルギー 340kcal	たんぱく質 22.4 g	脂質 21.4g	炭水化物 14.5g	食塩相当量 3.0g	
								白身魚のバター醤油焼き					
10	かぼちゃの	クリーム煮				10	エビ団子とふきの炊き合わせ						
TO	さつま揚げ	ど切干大根の		─ 卵、乳成分、小麦	18	ねぎ入り玉子焼き				乳成分、小麦、			
	キャベツと	しらすの和だ	え物			$\Pi = \Pi$	ハニーマスタードポテトサラダ				えび		
	昆布巻き				らっきょう漬け								
(木曜日)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	(7	大曜日)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
	435kcal 白自色のバ	^{21.1g} ジル風味焼	19.6g ⇒	47.7g	3.4g	┨╟		355kcal 豚肉の生姜	20.5g 計畫	20.3g	22.5g	2.4g	
1	ベイクドエ					119	4 🔿			<u></u>			
119							きのことピーマンの塩こうじ炒め				. +		
• •	マカロニソ				‖ 卵、乳成分、小麦 ‖		-′_	春キャベツと蒸し鶏の和え物				小麦	
	玉子サラダ							竹の子の土佐煮					
(金曜日)		人参のくるみ和え					(金曜日)	ひじき煮			المار الطائم	水化物 食塩相当量	
(311)	エネルギー 461kcal	たんぱく質 22.3g	脂質 25.7g	炭水化物 35.0g	食塩相当量 3.0g	l L		362kcal	たんぱく質 24.3g	加貝 17.5g	炭水化物 26.9g	3.0g	
	豚肉のプルコギ風						あじの南蛮漬け						
20	ちくわときのこの生姜炒め					20	厚揚げのピザ風						
	にら饅頭	卵、	乳成分、小麦	40	さつまいもレモン煮				乳成分、小麦				
	春雨サラダ					なすのポン酢和え							
	 桜漬け							切干大根の胡麻和え					
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	j (-	上曜日)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
	468kcal	20.1g	27.0g	36.1g	3.3g	, <u> </u>		362kcal	18.6g	15.2g	37.7g	2.3g	

- ※ JA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。
- ※ 弁当用のフタを取って、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てい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。 -----キリトリンペー-----

------《わたしのひと声カード》

●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。

お名前 回答必要・回答不要 4月15日~4月20日献立表

夕食(6品)



	ミックスフライ(エビフライ、白身フライ)					
15	 焼き豆腐のおろしあん					
TO	マカロニのトマトクリーム					
	キャベツとひき肉の炒め物	乳成分 	乳成分、小麦、えび			
	もやしのゆかり和え					
/ O 133 C \	野沢菜昆布					
(月曜日)		II K化物 2.6g	食塩相当量 3.7g			
	鶏肉と野菜のレモン風味焼き		J.79			
	和風スパゲティソテー	-				
16	ちぎり揚げと大根煮		· 阿 · 司 · 战 · 人 · 小 · 丰			
TO	たこナゲット	 	- 卵、乳成分、小麦 			
	キャベツの胡麻和え					
(火曜日)	かっぱ漬け					
		K化物 2.4g	食塩相当量 2.9g			
	鯖の味噌煮					
	かまぼこの玉子とじ煮					
17	なすの含め煮					
 /	かぼちゃしゅうまい・ほうれん草しゅうまい					
	キャベツの白和え					
(水曜日)	きゃらぶき					
(/J E III /		k化物).7g	食塩相当量 3.4g			
	ドライカレー					
	エビ団子とふきの炊き合わせ					
18	ねぎ入り玉子焼き	卵、乳	」成分、小麦、			
	青梗菜とツナのコンソメ炒め	えび				
	山菜なめこ					
(木曜日)	らっきょう漬け エネルギー たんぱく質 脂質 炭ッ	 K化物	食塩相当量			
	437kcal 20.8g 25.3g 31	4g	及塩ೣೣೣョ重 3.3g			
	白身魚のトマトソースがけ					
40	きのことピーマンの塩こうじ炒め					
19	春キャベツと蒸し鶏の和え物	対対 対表 対表				
	竹の子の土佐煮	-				
	ひじき煮					
(金曜日)	うぐいす豆 エネルギー	】 K化物	食塩相当量			
		l.1g	3.8g			
	内立機 厚揚げのピザ風	1				
20	さつまいもレモン煮					
ΔU	なすのポン酢和え					
	玉子サラダ					
	立」フラフ 切干大根の胡麻和え					
(土曜日)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭ス	 K化物	食塩相当量			
	431kcal 20.8g 23.5g 34	l.1g	2.4g			

	玉子サラダ								
曜日)	切干大根の胡麻和え								
唯口/	エネルギー 431kcal	たんぱく質 20.8g	脂質 23.5g	炭水化物 34.1g	食塩相当 2.4g				
県民せいきょう (受付時間) コールセンター	0120 - おかけ間違い 8時30分〜午後	のないよう番号をは	3確かめください					

		15	llbrarv	phot	Z	<u></u>			
	ミックスフラ	イ(エビフラ-	イ、白身フ	ライ)					
	豚肉と白菜	のオイスタ・	ーソース!	少め					
	焼き豆腐の								
15	マカロニの	トマトクリ・	ーム		卵、乳	礼成分、小麦、			
T	キャベツと	ひき肉の炒む	め物			えび			
	ブロッコリ								
	野沢菜昆布								
(月曜日)	もやしのゆ								
(万曜日)	エネルギー 524kcal	たんぱく質 25.0 g	脂質 25.0g		化物 .7g	食塩相当量 3.4q			
	鶏肉と野菜	のレモン風	味焼き						
	白身魚のコ	ーンマヨ焼	ŧ						
1	和風スパゲ	ティソテー							
16	ちぎり揚げ	と大根煮			ИD	乳成分、小麦			
	たこナゲッ	AD.	和 双刀、小女						
	かぼちゃサ	ラダ							
	かっぱ漬け								
(火曜日)	キャベツの	胡麻和え							
	エネルギー 513kcal	たんぱく質 27.7g	脂質 32.0g		化物 .5g	食塩相当量 3.4g			
	鯖の味噌煮								
	厚揚げと野								
47	かまぼこの	玉子とじ煮							
 	なすの含め	卵、乳成分、小麦、							
	かぼちゃしゅ		えび						
	しんじょう								
	きゃらぶき								
(水曜日)	キャベツの	白和え	脂質	=-					
	502kcal	26.7g	24.0g		《化物 .8g .	食塩相当量 3.1g			
	ドライカレ		<u> </u>						
		ター醤油焼き							
18	エビ団子と		コリピ		65				
TO	ねぎ入り玉子焼き 青梗菜とツナのコンソメ炒め ハニーフスタードポラトサラグ					卵、乳成分、小麦、 えび			
	ハニーマスタードポテトサラダ								
	らっきょう: 山菜なめこ	貝り							
(木曜日)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水	 	食塩相当量			
	513kcal 白身鱼のト	26.4g マトソース:	27.3g がしナ	40	.3g	3.8g			
	白身魚のトマトソースがけ 豚肉の生姜焼き きのことピーマンの塩こうじ炒め 春キャベツと蒸し鶏の和え物 竹の子の土佐煮								
19									
エノ						小麦			
	ひじき煮	1-/**			-				
	うぐいす豆								
		しらすの酢の	か 物						
(金曜日)	エネルギー	たんぱく質	脂質		化物	食塩相当量			
	509kcal	36.1g	19.7g		.7g	3.8g			