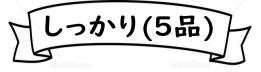
## 7月8日~7月13日献立表





	牛すき煮			鯖のつけ焼き/かにかま天			
8 日 (月曜日)	・/ こ. <sup> </sup>    まいたけとたまねぎの炒め物		8 日 (月曜日)	小松菜の肉そぼろあんかけ	卵、乳成分、小麦		
	厚揚げのみそチーズ焼き	   卵、乳成分、小麦		たこやき			
	大根なます	- 例、护劢及为、有爱				かに	
	ブロッコリーのコンソメソテー			春雨の中華和え 金時豆煮			
				立い立法	脂質 炭水	化物 食塩相当量	
	463kcal 20.2g 32.1g 2	3.3g 3.2g		360kcal 16.8g 2	20.5g 27.		
	天ぷら(きす、かきあげ、かぼちゃ)		9	ハンバーグ和風きのこソー			
Q	豚肉と野菜の味噌炒め			ポテトコロッケ			
	卯の花炒り煮	小麦		麩のからし和え		卵、乳成分、小麦	
E	きゅうりとささみのごまだれかけ			なすの煮浸し			
	きくらげ昆布			ゼリー			
(火曜日	72,7018 (9) 1119	水化物     食塩相当量       7.9g     3.2g	(火曜日)	エネルギー たんぱく質 367kcal 15.1g 1	脂質 炭水 15.4g 41.		
	豆腐ハンバーグの和風おろし			白身魚と大豆のトマト煮	131.19		
10	キャベツと揚げの炒め煮			豆腐のあんかけ			
ΙTΟ	かぼちゃ煮	┃ ┃ 卵、乳成分、小麦 ┃	110	青梗菜と小工ビの炒め物		卵、乳成分、小麦	
	人参とツナのサラダ			しろ菜としらすのポン酢和	ПЯ	えび	
	」 、 もやしと高菜の和え物			つぼ漬け			
(水曜日		水化物 食塩相当量	(水曜日)	エネルギー たんぱく質	脂質 炭水	化物 食塩相当量	
		4.7g 3.5g			15.7g 28.	.7g 2.7g	
	白身魚の甘酢あん		المال	豚肉のハニーマスタード焼	₽₽		
7 7	豚しゃぶ胡麻ドレッシング			かぼちゃのそぼろ煮ねぎ入り玉子焼き		  卵、乳成分、小麦	
	花型豆腐の煮物	卵、乳成分、小麦   				落花生	
	] ベーコンと小松菜の炒め物			おくらのピーナッツ和え			
(木曜日	\ <mark>是布佃煮</mark>			フルーツポンチ			
(VINE III	12.7000 (東 )加泉	水化物     食塩相当量       5.1g     3.2g	(Alverd)	エネルギー たんぱく質 350kcal 18.0g 1	脂質 炭水 18.8g 27.		
	ロールキャベツのデミソース煮			鮭の塩焼き			
17	もやしと豚肉の炒め物			じゃがいもの明太バター炒め			
$\mid$ $\perp$ $\angle$	根菜のうま塩炒め	卵、小麦		青梗菜とちくわの炒め物		乳成分、小麦	
E	切干大根のサラダ			   なめたけおろし			
	 			 らっきょう漬け		-	
(金曜日)	) エネルギー たんぱく質 脂質 炭:	水化物食塩相当量	(金曜日)	エネルギー たんぱく質	脂質 炭水		
	469kcal   20.6g   25.4g   39	9.6g 3.4g		342kcal 17.1g 1 揚げ豆腐の野菜あん	12.5g 40.	.2g 2.7g	
4 ~					<del>"</del>		
13	肉じゃが(牛)		<sub>*</sub>   13	野菜のスクランブルエッグアスパラと玉ねぎの炒め物		   卵、乳成分、小詞 	
	ベーコンとピーマンの炒め物	卵、乳成分、小麦   					
	<b> </b>   マカロニサラダ			ほうれん草しゅうまい			
(土曜日	桜漬け	A. /Lillin	(土曜日)	カリフラワーのマリネ	OD FIF	/v#m	
	21771	水化物     食塩相当量       4.8g     3.9g			脂質 炭水 20.6g		

- ※ 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。

-----《わたしのひと声カード》 お名前 様 回答必要・回答不要

7月8日~7月13日献立表

夕食(6品)

夕食(8品)

$\overline{}$	チンジャオロースー		
Q	鯖の塩焼き		
	たこやき	60 U.=	
	さつまいもレモン煮	卵、小麦 	8
	ザーサイ炒め		O
 (月曜日)	金時豆煮		
(万曜日)	エネルギー     たんぱく質     脂質     炭水       402kcal     23.7g     22.3g     26		
	ぶりの照り焼き		(月曜日)
	ポテトコロッケ		(/ <b>J</b> *E L
	炊き合わせ(三角揚げ、人参、しいたけ)	   卵、乳成分、小麦	
	麩のからし和え	)-( 30/2/5( 3 2	
	なすの煮浸し		$\cap$
(火曜日)	ゼリー		9
() (III)	エネルギー     たんぱく質     脂質     炭水       410kcal     21.3q     15.9q     45		
	チキンソテーオニオンソース		
	豆腐のあんかけ		
10	青梗菜と小工ビの炒め物	卵、乳成分、小麦、	(火曜日)
	さつまいもサラダ	えび	
	おかか里芋バター煮		
(水曜日)	つぼ漬け エネルギー たんぱく質	化物 食塩相当量	
	418kcal 20.4g 21.2g 36 さわらのムニエル		10
	かぼちゃのそぼろ煮		TO
4 4	ねぎ入り玉子焼き		П
11	なすとピーマンの甘みそ和え	卵、乳成分、小麦	
I - A	フルーツポンチ		
	きゅうりとかに風味の酢の物		(水曜日)
(木曜日)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水		
	416kcal 26.6g 23.5g 24 牛肉ときのこのプルコギ	.6g 2.9g	
	じゃがいもの明太バター炒め		
12	青梗菜とちくわの炒め物		11
1 4	わかめのしそ風味和え	乳成分、小麦	<del>-</del>
	らっきょう漬け		
(金曜日)	いんげんの胡麻和え		
(亚唯口)	エネルギー     たんぱく質     脂質     炭水       438kcal     20.2q     22.0g     39		(木曜日)
	シーフードカレー		(/
4~	野菜のスクランブルエッグ		
13	アスパラと玉ねぎの炒め物	卵、乳成分、小麦、	
	ほうれん草しゅうまい	えび	17
	カリフラワーのマリネ		12
(土曜日)	福神漬け  - エネルギー	<i>\\</i> \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
	エネルギー     たんぱく質     脂質     炭水       410kcal     22.9g     18.4g     38		

県民せいきょう	<u> コールセンター <b>01</b></u>	20-	01	6-	165
		おかけ間違いのなし	いよう番号を	お確かめくた	さい
(受付時間)	月~金/午前8時3	O分~午後8F	诗 十	2日/午前	前9時~午後5時

		تحل	llbrary	phote	-	5		
	チンジャオ	ロースー						
	鯖の塩焼き							
	小松菜の肉そぼろあんかけ たこやき							
8								
O	さつまいもレモン煮				卵、乳成分、小麦			
	春雨の中華和え							
	金時豆煮							
(月曜日)	リーリイル	・ - サイ炒め - エネルギー   たんぱく質   脂質   炭カ						
	517kcal ぶりの照り	29.3g 姑士	27.4g	38	.4g	3.5g		
	ポテトコロ		<b>4</b>	<b>-</b> , , , ,				
9	炊き合わせ(三角揚げ、人参、しいたけ)							
)	麩のからし				   卵、乳成分、小麦			
	なすの煮浸		"					
		きゅうりの	サラダ					
	ゼリー							
(火曜日)	ピーマンの							
()(+EII)	エネルギー 489kcal	たんぱく質 <b>26.7g</b>	脂質 19.4g		化物 .9g	食塩相当量 3.1g		
	チキンソテ	ーオニオン	ソース					
	大豆と野菜	大豆と野菜のトマト煮						
40	豆腐のあんかけ 青梗菜と小エビの炒め物				卵、乳成分、小麦、			
7 ( )								
	さつまいも	サラダ			えび			
	しろ菜としらすのポン酢和え							
	おかか里芋バター煮							
/_L, n== [ ] \	つぼ漬け							
(水曜日)	エネルギー 483kcal	たんぱく質	脂質 23.3g		1 化物 .2g	食塩相当量		
	さわらのム	 ニエル		42	.zy	3.6g		
	大根と薄揚	げの煮物						
ا ما	かぼちゃの	そぼろ煮						
7 7	ねぎ入り玉	 子焼き						
	なすとピーマンの甘みそ和え 落花生 おくらのピーナッツ和え フルーツポンチ							
, <b>.</b>		~~ かに風味の	を 物					
(木曜日)	エネルギー	たんぱく質	脂質		<b> </b> :化物	食塩相当量		
	516kcal 牛肉ときの	32.5g このプルコ:	<u>  28.0g</u> ギ	33	.4g	3.8g		
	無の塩焼き		•					
	世の塩焼き   じゃがいもの明太バター炒め							
12	青梗菜とちくわの炒め物				乳成分、小麦			
	わかめのしそ風味和え							
	なめたけおろし							
	らっきょう漬け							
(金曜日)	いんげんの		股岳	<u> </u>	/レサm	食塩相当量		
(/	エネルキー 518kcal	たんぱく質 <b>25.9g</b>	脂質 30.2g		化物 .7g	登塩相当量 3.1g		