

10月13日~10月18日



献立表 エビフライ/豚肉野菜巻フライ |がんもとさつまいもの煮物 卵、乳成分、小麦、 なすとそぼろの味噌炒め えび ブロッコリーの菜種和え 桜漬け 用 たんぱく質 食塩相当量 464kcal 22.2g 45.9g 20.1g 3.6g ハンバーグデミグラスソース 花型豆腐とじゃがいもの煮物 カリフラワーと玉子のサラダ 卵、乳成分、小麦 ほうれん草とえのきのおかか和え しゅうまい エネルギー たんぱく質 食塩相当量 462kcal 21.9g 45.7g 20.5g 3.9g さばの味噌煮 水餃子と白菜煮 15 卵、乳成分、小麦、 かまぼこの玉子とじ煮 えび ブロッコリーとマカロ二の和風サラダ わさび菜 伙 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 19.3g 455kcal 43.3g 26.9g 3.7g 牛すきやき風煮 さつまいもの天ぷら れんこんきんぴら 卵、乳成分、小麦 大豆のみぞれ和え かに風味の酢の物 465kcal 20.0g 28.8g 31.4g 3.6g 白身魚の塩こうじ焼き ピーマンの肉詰め さつま揚げと小松菜の煮物 乳成分、小麦 わかめとじゃこの和え物 さつまいもの白和え 金 エネルギ-たんぱく質 脂質 食塩相当量 441kcal 37.1g 13.1g 43.7g 3.4g メンチカツ ジャーマンポテト しんじょうとかぶの煮物 卵、乳成分、小麦

		ehatalibrary	phot					
	揚げ豆腐の	野菜あん						
12	たらこスパゲティ							
13	豚肉とにら	の玉子炒め			卵、	乳成分、小麦		
l ⊢	 ブロッコリ	ーサラダ						
	' 大根の青じ	そ和え						
(月)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化		食塩相当量		
	354kcal さわらの塩	15.2g 性辛	18.9g	30.8	3g	2.3g		
l		た。 の味噌生姜炉	小み					
14				+ n 孝				
l ' '		ーとうす揚げ		さり思	子山	成分、小麦		
		のおかかポ)	ン階和ス					
(V)	梅春雨 	た / パ / 5 5	脂質	Hav //	⊬Hón	食塩相当量		
	349kcal	たんぱく質 27.9g	脂質 17.0g	炭水化 21.2		表		
	肉団子と野	菜の塩ちゃん	んこ炒め					
15	まいたけとピーマンの昆布炒め							
	小松菜のバター醬油炒め				卵、	乳成分、小麦		
	おくらと玉ねぎのお浸し							
	金時豆煮							
	エネルギー 364kcal	たんぱく質 15.3g	脂質 19.1g	炭水化 32.7		食塩相当量 2.4g		
	赤魚のみぞ		19.19	32.7	<i>,</i>	2.79		
40	厚揚げと白菜の煮物							
116	ほうれん草とベーコンの炒め物				卯、 ≦	乳成分、小麦		
˙ ¯□	コールスロ		サラダ					
	パプリカの							
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化		食塩相当量		
<u> </u>	369kcal 豚肉とにら	22.6g の味噌がみ	17.5g	30.2	2g	2.7g		
l . —		しつ かんり 百人 グロン						
17		かに玉				 卵、乳成分、小麦、		
' '	肉団子と青梗菜の中華煮 きのこのオイスターソース炒め					かに		
=			一人がめ り					
金	おくらのと		33.40		e thêm	&E40VE		
	エネルギー 339kcal	たんぱく質 17.8g	脂質 15.3g	炭水化 32.6		食塩相当量 2.8g		
	海鮮塩だれ	炒め						
10	水餃子				. 卵、乳成分、小麦、			
18	チャプチェ					L成分、小麦、 えび		
I	バンバンジ	_				<i>/</i> LO		
	なすのポン	酢和え						
	エネルギー	たんぱく質 23.3g	脂質 15.7g	炭水化		食塩相当量		
	334kcal	23.3g	15.7g	24.8	sg	2.7g		

- ※ JAでお申込みの方は、**夕食(8品)・しっかり(5品)・土曜日配送・冷凍おかず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。

34.1g

※ 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。

27.2g

※ 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。

食塩相当量

3.9g

※ 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。

切干大根煮

466kcal

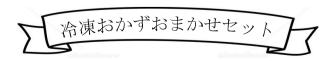
 (\pm)

きゅうりとなめたけの和え物

たんぱく質

21.1g

- ※ アレルギー物質は、特定原材料**【卵・乳・小麦・えび・かに・そば・<mark>くるみ・落花生(ピーナッツ)</mark>】**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。
- ※ 魚の骨取りは手作業で行っております。まれに骨が残っていることがありますので、お召し上がりの際はご注意ください。



			_
1	お届け日	献立名	
		① 鮭の塩焼き・鶏肉の梅みそだれ	
	10月14日 火	② めばるの揚げびたし・ハンバーグデミグラスソース	
		③ 鮭のみそ漬け焼き・鶏肉のおろしソースがけ	
	10月16日 承	① めばるの竜田揚げ・ハンバーグ玉ねぎソース	
(② カレイの山菜あん・豚焼肉	
		•	

お名前

様

●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。

回答必要・回答不要



10月13日~10月18日 献立表



	ぶりの照り焼き	=				
	たらこスパゲ	ティ				
40	豚肉とにらの	玉子炒め				
13	ブロッコリー	サラダ			卵、雪	乳成分、小麦
	 大根の青じそ	和え				
	かっぱ漬け					
月	エネルギー	たんぱく質	脂質		化物	食塩相当量
	428kcal 鶏肉のカレー:	_{26.0g} チーズパン	16.6g ン粉焼き	43	.6g	3.3g
	大根と豚肉の	味噌生姜烷	少め			
11	いんげんのペ	ペロンチ-	- ノ			51_15_7L
14	白菜とツナの	おかかポン	ン酢和え		別、	乳成分、小麦
	コーンポテト	サラダ				
	梅春雨					
	エネルギー 420kcal	たんぱく質 22.3g	脂質 24.3g		L 化物 .1a	食塩相当量 2.7g
	鮭のコーンマ		2 110 9			
	まいたけとピ	ーマンの語	昆布炒め			
15	小松菜のバタ	一醬油炒	か		<u> </u>	乳成分、小麦
IO	かぼちゃしゅうま	まい・ほうれ	こん草しゅう	うまい	7 12、 -	机双刀、小女
	ひじき煮					
	金時豆煮					
	エネルギー 439kcal	たんぱく質 26.1 g	脂質 24.5g	炭水 28	化物 .5g	食塩相当量 3.1g
	豚肉のクリー	ムソース				
	厚揚げと白菜の					
16	ほうれん草と				 卯、 º	乳成分、小麦
	ミックスビー	ンズのト	マト煮			
	さつまいもの	甘煮				
\bigcirc	パプリカのマ		DIS SES	Md -1	/Lethon	<u> </u>
	エネルギー 415kcal	たんぱく質 21.5 g	脂質 20.4g		化物 .3g I	食塩相当量 2.7g
	白身魚のピザ	焼き				
	かに玉	+ ~ + + =	t-z			
17	肉団子と青梗					成分、小麦、
	きのこのオイ		一人炒め			び、かに
	えびしゅうま					
金	おくらのとろ	ろ札え たんぱく質	脂質	炭水	 化物	食塩相当量
	439kcal 鶏のからあげ	25.0g	20.3g		.0g	3.8q
	素のからめい 水餃子					
10	か取り チャプチェ				인의 프	武公 小丰
18	バンバンジー				ダロ、学し 	成分、小麦、 えび
	もやしと人参の	の胡麻和・	7			,
	なすのポン酢					
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水		食塩相当量
•	436kcal	22 Aa	24.4a	31	O a	2.80

12		photolibrory	<u></u>			
	ぶりの照り焼き					
	揚げ豆腐の野菜あん					
	豚肉とにらの玉子炒め		-			
12	たらこスパゲティ		_			
113	ぜんまいの煮物		卵、	乳成分、小麦		
	ブロッコリーサラダ					
	かっぱ漬け					
人	大根の青じそ和え					
	エネルギー たんぱく質 脂質 489kcal 27.4g 24.2g		<化物 5g	食塩相当量 3.8g		
	鶏肉のカレーチーズパン粉焼き					
	さわらの塩焼き					
	大根と豚肉の味噌生姜炒め					
14	いんげんのペペロンチーノ					
1 -	ブロッコリーとうす揚げのあった	さり煮	別、 	乳成分、小麦		
	白菜とツナのおかかポン酢和え					
	梅春雨					
	コーンポテトサラダ					
	エネルギー たんぱく質 脂質	炭オ	(化物	食塩相当量		
-	478kcal 34.5g 27.2g	23	.9g 	2.7g		
	鮭のコーンマヨ焼き					
	肉団子と野菜の塩ちゃんこ炒め					
<i>a -</i> -	まいたけとピーマンの昆布炒め					
115	小松菜のバター醬油炒め		阿 .	乳成分、小麦		
	かぼちゃしゅうまい・ほうれん草しゅ	うまい) - \	10/2/2/		
	おくらと玉ねぎのお浸し					
	金時豆煮					
(TR)	ひじき煮					
	エネルギー たんぱく質 脂質 517kcal 27.7q 29.4q		II <化物 5.4g	食塩相当量 3.6g		
	豚肉のクリームソース		 	3.6q		
	目玉焼き					
16	ほうれん草とベーコンの炒め物	l				
	ミックスビーンズのトマト煮		卵、	乳成分、小麦		
	コールスローサラダ					
	パプリカのマリネ					
	さつまいもの甘煮	I #4	 	食塩相当量		
	512kcal 27.5g 20.9g		8.4g	3.9g		
	白身魚のピザ焼き					
	豚肉とにらの味噌炒め	(物)とにらの味噌炒め				
4 —	かに玉		ឥព	乳成分、小麦、		
17	肉団子と青梗菜の中華煮			乳成分、小麦、 えび、かに		
	きのこのオイスターソース炒め)		/LO \ /J L		
	ささみときゅうりの梅肉和え					
	よくらのとろろ和え					
	えびしゅうまい					
	エネルギー たんぱく質 脂質	炭オ	 	食塩相当量		
	488kcal 31.9g 23.9g	36	.2g	3.6g		



忙しい「秋」もこれで安心!

子ども弁当献立表



	エビフラ	イ/豚肉野	菜巻フラ	ライ				
	がんもとさつまいもの煮物							
10/13	なすとそ	乳成分 小麦						
角	ブロッコ	えび						
	ゼリー							
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量			
	474kcal	20.0g	22.2g	48.5g	2.9g			

				1	
	牛すきや	き風煮			
	さつまい:	もの天ぷら	3		咧
10/16	れんこん	きんぴら			乳成分
(*)	大豆のみ・	ぞれ和え			小麦
(I)	かに風味	の酢の物			
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	465kcal	20.0g	28.8g	31.4g	3.6g

10/14	花型豆腐	草とえのき	いもの煮 Pのサラ	t物 ダ	Ι.	卵 L成分 小麦
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	<u> </u>	食塩相当量
	462kcal	20.5g	21.9g	45.7g		3.9g

	ポークカ	レー			
	ピーマン	の肉詰め			
10/17	さつま揚(乳成分 小麦			
金	わかめと				
	パイン缶				
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	462kcal	20.2g	19.4g	51.7g	3.2g

10/15		の玉子とし ーとマカロ	****	ユサラダ	卵 乳成分 小麦 えび かに
-	エネルギー 456kcal	たんぱく質 23.9g	脂質 16.1q	炭水化物 53.9g	食塩相当量



フタを取り、小分けカップを取り出し ラップをせずに電子レンジで温めてください。 500Wで1分30秒が目安です。

【消費期限】

受け取り後は冷蔵庫で保管し、お届け当日の 夜10時までにお召し上がりください。

(献立について

- ※献立内容が変更となる場合もあります。
- ※アレルギー非対応です。

アレルギー物質は特定原材料【卵・乳・小麦・えび・かに・ そば・くるみ・落花生(ピーナッツ)】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。
- ※魚の骨取りは手作業で行っております。まれに骨が残っている 場合がありますのでお召し上がりの際はご注意ください。

;文のキャンセル

火曜日の夜8時までのご連絡で 翌週のお届けから変更できます。 コールセンターへお電話ください

県民せいきょう コールセンター

0120-016-165 (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

土曜日/午前9時~午後5時