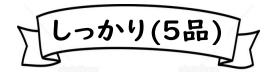
## 12月5日~12月10日献立表



	チキンの香	味焼き					
5	青梗菜のベーコンソテー				卵、乳成分、小麦		
<b>)</b>	もやしときゅうりの中華和え						
	ぜんまいの	ぜんまいの煮物					
/ E O O O O O	ビーンズサラダ						
(月曜日)	エネルギー 440kcal	たんぱく質 <b>29.3</b> g	脂質 27.9g	炭水 20	化物 .7g	食塩相当量 3.8g	
	かにクリー	ムコロッケ					
6	ミートソースなす						
U	ほうれん草	ほうれん草のコンソメ炒め				卵、乳成分、小麦、 かに	
	人参とツナ	のサラダ			אינב		
	大根の青じ	そ和え					
(火曜日)	エネルギー 438kcal	たんぱく質 <b>20.3</b> g	脂質 29.4g	炭水 <b>31</b>	化物 .7g	食塩相当量 2.2g	
	鶏肉と野菜	の中華煮					
7	チヂミ/しゅ	うまい					
/	レンコンと	ひじきの炒む	め煮		卵、乳	乳成分、小麦	
	ピーマンと	ピーマンと蒸し鶏の和え物					
(っと明日)	ブロッコリーくるみ和え						
(水曜日)	エネルギー 433kcal	たんぱく質 <b>24.8</b> g	脂質 26.0g	炭水 <b>27</b>	化物 .9g	食塩相当量 3.3g	
	白身魚のみ	りん漬け焼る	<u> </u>				
Q	ベーコンと菜花の炒め物						
O	里芋の山椒味噌だれ				卵、乳成分、小麦		
	キャベツとチーズのサラダ						
 (木曜日)	わさび菜				-		
	エネルギー 463kcal	たんぱく質 <b>33.2</b> g	脂質 12.5g	炭水 <b>5</b> 5	化物 .9g	食塩相当量 3.9g	
	豚肉の生姜	 焼き					
Ω	しろ菜とち	くわのカレ-	-ソテー				
) _	花型豆腐と	花型豆腐とじゃがいもの煮物				乳成分、小麦	
	五目大豆煮						
(全頭口)	水菜と玉ね	ぎの和え物					
(金曜日)	エネルギー 430kcal	たんぱく質 <b>29.</b> 5g	脂質 24.5g	炭水 25	化物 .8g	食塩相当量 3.1g	
			-			0.19	
10	カツオフライ/にら饅頭 				卵、乳成分、小麦		
10	明太子ポテトサラダ						
	メンマとほうれん草の和え物						
	たくあん煮						
(土曜日)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水		食塩相当量	
•	441kcal	1 21.2a	19.9a	43	.6a	2.6a	

- ※ 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。

M	夕食	(5品)	H
LL	notallhany	nhate	7

	アジフライ	の南蛮漬け					
5	麻婆豆腐						
大根と薄揚げの煮物					乳成分、小麦		
	いんげんの						
(月曜日)	ハッシュドポテト						
(万唯山/	エネルギー 368kcal	たんぱく質 <b>15.5g</b>	脂質 15.6g	炭水· <b>41.</b>		食塩相当量 2.2g	
	肉団子甘酢	あん					
6	里芋のそぼ	ろ煮					
	ペペロンチ	ーノ			卵、乳成分、小麦		
	キャベツと	コーンのサ	ラダ				
(火曜日)	切干大根煮						
	エネルギー 343kcal	たんぱく質 <b>15.3g</b>	脂質 14.1g	炭水· 44.		食塩相当量 2.6g	
	エビカツ/ち	ナーモンフラ	イ				
7	大豆と根菜	の味噌煮			인간 교	<b>出</b> 公 小圭	
/	白はんぺん	のバター焼き	<u></u>		が、子に	,成分、小麦、 えび	
	なすのピリ	辛煮					
(水曜日)	明太スパゲティサラダ						
(八年口)	エネルギー 358kcal	たんぱく質 <b>17.2</b> g	脂質 17.4g	炭水· 33.		食塩相当量 2.2g	
	豚肉と大根	の五目煮					
R	さつま揚げと白菜の炊き合わせ				卵、乳	成分、小麦、	
O	小松菜と小エビの玉子炒め				プロ、 チに	えび	
	かに風味サラダ						
(木曜日)	ポテトとツ		n ss	32.1	11 4 11 100	مانيان مانيان	
(* **	エネルギー 353kcal	たんぱく質 17.9g	脂質 15.9g	炭水 26.		食塩相当量 2.2g	
	さわらの味	噌マヨ焼き					
9	豚ひき肉と野菜のオイスターソース炒め						
	にらとあさりの玉子とじ				卵、乳成分、小麦		
$   \   \exists$	しゅうまい						
(金曜日)		めたけの和え					
(	エネルギー 376kcal	たんぱく質 27.4g	脂質 21.1g	炭水· 16.		食塩相当量 3.0g	
	チンジャオロースー						
10	かぶと厚揚げの煮物						
TO	春巻き				卵、乳	乳成分、小麦	
	コールスローサラダ				レル物 - 会核切以見		
(土曜日)	ほうれん草ともやしのおかか和え						
(	エネルギー 339kcal	たんぱく質 19.3g	脂質 19.4g	炭水· 23.		食塩相当量 2.1g	

(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

《わたしのび	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。

## 12月5日~12月10日献立表

## 夕食(6品)

		鶏肉のガー	リックチース	ズ焼き					
5		麻婆豆腐				可より、小羊			
)		 大根と薄揚げの煮物							
E	$\exists$	たまねぎと	ウインナーの	の炒め物		学した	成分、小麦		
		ハッシュド	ポテト						
 (月曜日	, ,	昆布豆							
	1)	エネルギー 411kcal	たんぱく質 <b>28.8</b> g	脂質 34.8g		化物 .9g	食塩相当量 2.4g		
		天ぷら盛り合わせ	(きす、かぼちゃ、	、かに風味かる	まぼこ)				
		里芋のそぼろ煮							
6		ペペロンチーノ					成分、小麦、		
O		ほうれん草	とえのきのホ	和え物		かに			
l E	$\exists  $	切干大根煮							
/ , I , n33 C	, ,	カリフラワ	ーのマリネ						
(火曜日	1)	エネルギー 425kcal	たんぱく質 <b>20.5</b> g	脂質 20.2g		化物 .1g	食塩相当量 3.0g		
		ロールキャ		20.29	.,,	.19	3.09		
		大豆と根菜の	の味噌煮						
7		白はんぺん	のバター焼き	<u></u>					
/		青梗菜とひ	き肉の炒め物	·勿		卵、乳	乳成分、小麦		
l f	$\dashv$	青梗菜とひき肉の炒め物   明太スパゲティサラダ   しば漬け							
(水曜日	1)	エネルギー	たんぱく質	脂質		化物	食塩相当量		
		411kcal お色ハンバ	<sub>20.2g</sub> ーグデミグラ	18.8g ラスソー:		.6g	3.9g		
		さつま揚げと白菜の炊き合わせ							
		小松菜と小工ビの玉子炒め				卵、乳成分、小麦、 えび			
8		れんこんきんぴら							
	$\exists$	ポテトとツナの和え物							
	_	きゃらぶき							
(木曜日	1)	エネルギー	たんぱく質	脂質		化物	食塩相当量		
		407kcal 酢鶏	20.0g	17.4g	45	.7g	4.0g		
			予菜のオイス <sup>,</sup>	ターソース	ス炒め				
			りの玉子とし		1,7 5.5				
19		キャベツのマスタードマリネ				卵、乳	乳成分、小麦		
l E	$\exists  $		、ハン - めたけの和え						
		さつまいも		, C 1//J					
(金曜日	]([	エネルギー	たんぱく質	脂質		化物	食塩相当量		
		417kcal 白身魚の力	20.6g レーソース	23.1g	35	.2g	3.1g		
		かぶと厚揚							
110		春巻き	., ~, mi						
10		春巻き  -  じゃがいもとベーコンのコンソメ煮				卵、乳成分、小麦			
F	$\exists$								
	_	コールスローサラダ ほうれん草ともやしのおかか和え							
(土曜日	])	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水	化物	食塩相当量		
/		427kcal	20.3g	25.1g	34	.3g	2.2g		

県民せいきょう	lle	$\Delta \Delta$	A	^ .	4 AF
CCCC	11411	70-	- [ ] ]	h =	ークコ
	ルビノツー 🕶 🛘	LV	VI	V	

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)

	鶏肉のガー	リックチース	ズ焼き					
	アジフライの南蛮漬け							
l	麻婆豆腐							
15	大根と薄揚	げの煮物			乳成分、小麦			
<b> </b>	たまねぎと	ウインナーの	の炒め物					
	いんげんの	胡麻和え						
	ハッシュドポテト							
/ C n== C \	昆布豆							
(月曜日)	エネルギー 513kcal	たんぱく質 <b>28.4</b> g	脂質 32.7g		上 化物 .6g	食塩相当量 2.5g		
		(きす、かぼちゃ、						
	肉団子甘酢あん							
	里芋のそぼろ煮							
6	ペペロンチ				M. 到	成分、小麦、		
	ほうれん草	とえのきのオ	旬え物		) -( 3(	かに		
		コーンのサ						
	切干大根煮							
	カリフラワ	ーのマリネ						
(火曜日)	エネルギー	たんぱく質	脂質		化物	食塩相当量		
	526kcal	25.8g	24.7g	60	.5g	4.0g		
	エビカツ							
	大豆と根菜	の吐喩者						
7			+					
/	白はんぺんのバター焼き 青梗菜とひき肉の炒め物 なすのピリ辛煮				卵、乳 	成分、小麦、 ラバ		
					えび			
	明太スパゲ	テイサフタ			-			
(水曜日)	しば漬け <sub>エネルギ</sub> -	たんぱく質	脂質	l =	化物	食塩相当量		
	529kcal	25.8g	25.8g	54	.0g	3.9g		
		ーグデミグラ	ラスソー	ス				
	豚肉と大根				- - - 卵、乳成分、小麦、 えび			
0		と白菜の炊る						
Ö	小松菜と小	エビの玉子畑	少め					
I A	れんこんき	んぴら						
	かに風味サ	ラダ						
	ポテトとツ	ナの和え物						
(木曜日)	きゃらぶき							
(ZIVEELI)	エネルギー 492kcal	たんぱく質 <b>28.1g</b>	脂質 13.2g		化物 .3g	食塩相当量 3.1g		
	酢鶏							
	さわらの味	噌マヨ焼き						
	豚ひき肉と里	予菜のオイス <sup>,</sup>	ターソース	ス炒め				
19	にらとあさ	りの玉子とし	ٽ 🔻		· 卵、乳成分、小麦			
	キャベツの	マスタード	マリネ					
	しゅうまい							
	おくらとなめたけの和え物							
(金曜日)	さつまいも	とりんご煮						
【 <sup>⋊</sup> ≖⊯Ⅱ)	エネルギー 515kcal	たんぱく質 <b>27.2</b> g	脂質 28.6g		化物 .6g	食塩相当量 3.5g		