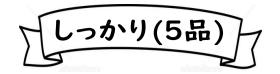
5月22日~5月27日献立表



	鯖の味噌煮						
22	鶏と野菜の玉子とじ				.1. ==	GD 교수/	
ZZ	たこナゲット				小麦、 	卵、乳成分、 落花生	
	小松菜のピ	ーナッツ和え	え			/616工	
/ D 133 CT \	ツナともやしのナムル						
(月曜日)	エネルギー 457kcal	たんぱく質 21.6 g	脂質 29.4g		化物 .4g	食塩相当量 3.7g	
	チキンカレー		_51.19			3.79	
72	キャベツのスクランブルエッグ						
23	なすとピーマンのベーコンソテー				小麦、	卵、乳成分	
	ブロッコリ-	ーとチーズの	カサラダ				
(火曜日)	らっきょう	漬け					
	エネルギー 460kcal	たんぱく質 20.5g	脂質 28.3g		化物 .8g	食塩相当量 2.9g	
	白身魚のオ・						
24	にら玉炒め						
4	胡麻味噌ポ	テト			小麦、	卵、乳成分	
Ι Я	ひじきサラク	ダ					
	山菜なめこ						
(水曜日)	エネルギー 463kcal	たんぱく質 28.4 g	脂質 25.4g		化物 .1g	食塩相当量 3.1g	
	ハムカツ/豚			30	.19	3.19	
7	ひき肉と青枝						
25	マカロニソテー				小麦、	卵、乳成分	
l н	薄揚げと里	芋の煮物					
	甘酢生姜						
(木曜日)	エネルギー 455kcal	たんぱく質 20.5 g	脂質 17.9g		化物 .0g	食塩相当量 3.8g	
	白身魚のバク			33		J.09	
76	アジフライ						
26	出し巻き玉 ⁻	 子			小麦、卵、乳成分		
(金曜日)	三色和え(ブ	ロッコリー、	もやし、ノ	人参)			
	わかめとじゃこの和え物						
	わかめとじ	ゃこの和え物	勿				
(111)	エネルギー	たんぱく質	脂質		化物	食塩相当量	
	エネルギー 432kcal	たんぱく質 31.2g			化物 .7g	食塩相当量 3.6g	
	エネルギー 432kcal 鶏肉の照り	たんぱく質 31.2g	脂質				
	エネルギー 432kcal 鶏肉の照り 水餃子	たんぱく質 31.2g 焼き	脂質 23.6g		.7g		
27	************************************	たんぱく質 31.2g 焼き	脂質 23.6g		.7g	3.6g	
	エネルギー 432kcal 鶏肉の照りが 水餃子 なすとそぼる 春雨サラダ	たんぱく質 31.2g 焼き	脂質 23.6g		.7g	3.6g 卵、乳成分、	
	************************************	たんぱく質 31.2g 焼き	脂質 23.6g	23	.7g	3.6g 卵、乳成分、	

- ※ 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)

(牛肉のケチャップ炒め					`		
77	つみれと大根の煮物				小麦、卵、乳成分			
22	ベーコンとキャベツのソテー							
Я	枝豆入り卯の花							
(月曜日)	昆布豆							
	エネルギー 379kcal	たんぱく質 19.7g	脂質 21.7g	炭水化 26.3		食塩相当量 1.5g		
	赤魚のみぞ		J					
23	春巻き							
2	白菜の煮浸し				小麦、乳成分、えび			
\Box	いかと野菜	の中華炒め						
(火曜日)	つぼ漬け							
(入唯口)	エネルギー 352kcal	たんぱく質 23.8g	脂質 12.7g	炭水化 35.5		食塩相当量 4.0g		
	親子煮							
24	青梗菜オイ	スターソース	ス炒め					
4	きんぴらごぼう なすのおろし煮 カリフラワーの梅おかか和え				小麦、	卵、乳成分		
(水曜日)								
	エネルギー 336kcal	たんぱく質 19.1g	脂質 18.4g	炭水化 25.5		食塩相当量 3.0g		
	白身魚のバ	ジル風味焼き	<u></u>					
25	ベーコンとインゲンのソテー							
	ベイクドエッグ ほうれん草しゅうまい				小麦、	卵、乳成分		
(木曜日)	黒花豆	+ 1 12 7 55	DESE	= 1.71	#Am	هــــــــــــــــــــــــــــــــــــ		
(1124)	347kcal	たんぱく質 26.2g	脂質 15.0g	炭水化 26.9		食塩相当量 2.6g		
	ハムカツ							
26	なすとピーマンのトマト煮							
金曜日)	小松菜と玉子の炒め物				1	小麦、卵		
	揚げじゃがのり風味							
	桜漬け		24.55					
	エネルギー 333kcal	たんぱく質 15.2g	脂質 17.0g	炭水化 29.8		食塩相当量 2.5g		
	かれいのオ	ーロラソース	ス焼き					
27	炊き合わせ(三色いなり、人参、里芋)							
_ /	にらともやしの炒め物				小麦、	卵、乳成分		
		ンのマスタ-	-ド炒め					
(土曜日)	山菜なめこ	t_ / 12 / FF	마느류류	L2 -1 , 71 -	H/m	会に右いっ		
\/ /	エネルギー 370kcal	たんぱく質 25.3g	脂質 18.1g	炭水化 26.4		食塩相当量 2.9g		

(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

《わたしので)と声カー	ド》
お名前	様	回答必要・回答不要
į		●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

5月22日~5月27日献立表

夕食(6品)

(白身魚のム	ニエルタル	タルソース	ルソース				
22 □	つみれと大根の煮物							
	ベーコンと	キャベツのと	ノテー		小麦、卵、乳成分			
	枝豆入り卯の	の花						
	わかめの酢	の物						
(🗀 m == 🗥	昆布豆							
(月曜日)	エネルギー 432kcal	たんぱく質 27.3g	脂質 21.1g	炭水 33	化物 .1g	食塩相当量 3.4q		
	酢鶏	<u>,y</u>	9	. 55	- 9	, ~ · · 3		
	春巻き							
23	白菜の煮浸	U			小麦、	卵、乳成分、		
 	いかと野菜	の中華炒め				えび		
	枝豆							
(/l/@# 🗆 \	つぼ漬け							
(火曜日)	エネルギー 451kcal	たんぱく質 22.5g	脂質 25.7g	炭水 32		食塩相当量 3.0g		
		<u> </u>	-			3		
		スターソース						
24	きんぴらご	ぼう				60		
 4 4_	かぼちゃの	そぼろ煮			小麦、 	卵、乳成分		
	山菜と揚げ							
(_L,n== — `	カリフラワーの梅おかか和え							
(水曜日)	エネルギー 437kcal	たんぱく質 26.8g	脂質 16.3g	炭水 45		食塩相当量 3.5g		
	那しゃぶ風	_	±0.59	45		J.Jg		
		インゲンのと	ノテー					
フ ロ						-		
25	ほうれん草				小麦、 	卵、乳成分		
	ピーマンの				-			
	黒花豆							
(木曜日)	エネルギー 434kcal	たんぱく質 20.3 g	脂質 26.2g	炭水 29	化物 .3g	食塩相当量 2.3g		
		<u> 20.3g</u> ヨチーズ焼る	ū	29.	9	9		
	なすとピー	マンのトマ	ト煮					
76	ー 小松菜と玉	子の炒め物		,	60 T			
26	揚げじゃが	のり風味		小麦、 	卵、乳成分			
日 (金曜日) 27	おくらのか							
	桜漬け							
	エネルギー 414kcal	たんぱく質 26.0g	脂質 25.8g	炭水 19	化物 .5g	食塩相当量 3.1g		
	牛肉のカレ		-5.0g	19	- 9	J.19		
		(三色いなり	、人参、島	≣芋)				
	にらともや	しの炒め物						
		ンのマスタ-	- ド炒め		小麦、 	卵、乳成分		
	チキンナゲ				_			
/ 827 =- }	山菜なめこ							
(土曜日)	エネルギー 457kcal	たんぱく質 24.7g	脂質 28.1g	炭水 26	化物 .4g	食塩相当量 3.0g		
	137 KCai	27.7 g	20.19		. יש			

| RECTURE 24.7g | 26.1g | 20.4g | 3.0g | 3.0g | 20.4g | 3.0g | 3.0g | 20.4g | 3.0g |

夕食(8品)

(白身魚のム	ニエルタルタ	タルソース	ス			
	牛肉のケチャップ炒め						
	つみれと大根の煮物						
22	ベーコンと	キャベツのと	ノテー		小士	60 可代人	
	枝豆入り卯	の花			小亥、 	卵、乳成分	
	和風マカロ	ニソテー					
	昆布豆						
/ 🗆 n== 🗆 \	わかめの酢	の物					
(月曜日)	エネルギー 518kcal	たんぱく質 31.3 g	脂質 27.1g		化物 .1g	食塩相当量 3.8g	
	酢鶏						
	赤魚のみぞ	れ煮					
22	春巻き						
23	白菜の煮浸	U			小麦、	卵、乳成分、	
	いかと野菜	の中華炒め				えび	
	ブロッコリ-	ーと玉ねぎの	D胡麻ドレ	和え			
	つぼ漬け						
/ ,	枝豆						
(火曜日)	エネルギー 521kcal	たんぱく質 28.9g	脂質 28.0g		上 化物 .3g	食塩相当量 3.5g	
		チカツ/サー	J			5.09	
	親子煮						
	青梗菜オイ	スターソース					
24							
-	なすのおろ	し煮			小麦、 	卵、乳成分	
	 きゅうりの柚子胡椒和え						
	カリフラワーの梅おかか和え						
/_I.n== [] \	山菜と揚げ	の和え物					
(水曜日)	エネルギー 520kcal	たんぱく質 33.3g	脂質 22.1g		L 化物 .0g	食塩相当量 4.0g	
	豚しゃぶ風	33.39	22.19				
	白身魚のバジル風味焼き						
	ベーコンと	ベーコンとインゲンのソテー					
25	ベイクドエ	ッグ					
	ほうれん草	ほうれん草しゅうまいしめじの白和え				卵、乳成分	
	しめじの白						
	黒花豆						
	ピーマンの	塩昆布和え					
(木曜日)	エネルギー 506kcal	たんぱく質 26.0 g	脂質 28.1g		<u> </u> 化物 .2g	食塩相当量 3.1g	
		 ヨチーズ焼き	J	37	.29	3.1 <u>g</u>	
	ハムカツ						
	なすとピー	マンのトマ	 ト煮				
26	小松菜と玉子の炒め物						
	が悩来とようのかめ物 揚げじゃがのり風味				小麦、 	卵、乳成分	
	春雨サラダ						
(おくらのか	らし和え					
(金曜日)	エネルギー 522kcal	たんぱく質 25.5g	脂質 33.2g		L 化物 .3g	食塩相当量 3.9g	