

3月3日~3月8日 献立表



(あじの野菜あんかけ				`	2	かぼちゃコロッケ				·	
3	しんじょうの煮物						煮しめ				-	
	ひじき煮			卵、	乳成分、小麦	3	あさりと小松菜のバターソテー				 卵、乳成分、小麦	
	キャベツと玉子のサラダ						ブロッコリーサラダ					
(月曜日)	桜小餅						桜漬け					
	エネルギー 458kcal	たんぱく質 24.1 g	脂質 23.9g	炭水化物 36.6g	食塩相当量 3.6g	(月曜日)	エネルギー 359kcal	たんぱく質 15.3g	脂質 19.5g	炭水化物 30.6g	食塩相当量 3.0g	
	ハンバーグきのこソース						ホキ天/かき揚げ/だし巻き玉子					
4	大豆と野菜のトマト煮					1	ウインナーと里芋のジャーマン風炒め					
	なすとがんもの煮物			卵、	卵、乳成分、小麦	4 _	かまぼこときのこのソテー				卵、乳成分、小麦	
] ブロッコリ	ーとチーズの	のサラダ				切干大根煮					
	水菜ともや	水菜ともやしのしそ風味和え				(火曜日)	キャベツの胡麻和え					
	エネルギー 453kcal	たんぱく質 26.1g	脂質 21.4g	炭水化物 39.0g	食塩相当量 3.5g		エネルギー 367kcal	たんぱく質 15.2g	脂質 21.5g	炭水化物 28.1g	食塩相当量 2.5g	
	鯖のバター	鯖のバター醤油焼き					豚肉と野菜の味噌炒め				•	
5	筑前煮					5	なすの和風あん					
	高野豆腐の	含め煮		乳	乳成分、小麦		鶏とごぼうの甘辛煮				乳成分、小麦、えび	
	菜の花とツナのわさび風味和え						小松菜の煮浸し					
(水曜日)	ピーマンの昆布和え					(水曜日)	高菜漬け					
	エネルギー 437kcal	たんぱく質 29.6g	脂質 25.5g	炭水化物 22.3g	食塩相当量 3.5g	(2)(4)	エネルギー 331kcal	たんぱく質 18.5g	脂質 14.7g	炭水化物 31.1g	食塩相当量 2.3g	
_	小松菜とかまほこの煮浸し				- 卵、乳成分、小麦、 えび		あじの山椒焼き					
6						6 _	青梗菜とひき肉の炒め物					
							かぼちゃのバター煮				乳成分、小麦	
	しろ菜と蒸し鶏のみぞれ和え						きんぴらこんにゃく					
(木曜日)	梅春雨			炭水化物	×化物 食塩相当量	(木曜日)	金時豆煮 エネルギー たんぱく質 脂質 炭				《化物 食塩相当量	
	465kcal	20.8g	22.5g	44.9g	3.6g		342kcal	35.6g	9.9g	27.6g	2.7g	
_	鰆の西京焼き					7 _	牛肉のケチャップ炒め					
		ちくわと大根の炒り煮					さつま揚げと白菜の炊き合わせ					
′	鶏肉の八幡巻				卵、乳成分、小麦 		ごぼうのごま煮				乳成分、小麦	
(金曜日) 		だしまき玉子					卵の花炒り煮					
	いんげんの胡麻和え			炭水化物	k化物 食塩相当量	(金曜日)	長いもとろろ			炭水化物	食塩相当量	
	435kcal	29.9g	20.2g	33.5g	3.8g		370kcal	15.9g	20.8g	29.9g	2.0g	
8		親子煮					赤魚の塩こうじ焼き					
	高菜ビーフン					18	里芋と厚揚げの煮物					
	さつまいもとがんもの煮物				卵、乳成分、小麦 		ピーマンの甘辛炒め				乳成分、小麦	
▎	マカロニサラダ						ふきの味噌和え					
(土曜日)	たくあん煮 _{エネルギー}	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	(土曜日)	黒豆煮 - エネルギー たんぱく質			炭水化物	水化物 食塩相当量	
	456kcal	24.8g	24.9g	33.1g	3.8g		342kcal	22.5g	11.5g	37.3g	2.1g	

- ※ 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。

※ 耐立内容が変更となる場合ものりますのと、とすあください。
 ※ アレルギー物質は、特定原材料【卵・乳・小麦・えび・かに・そば・くるみ・落花生(ビーナッツ)】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。
 ※ 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。

----- キットッ 🄏-----

《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

夕食(6品)

3月3日~3月8日 献立表



	白白色の10/峡 き				白白 4 ~ ~ ~
	白身魚のみりん焼き)	1	白身魚のみ
13	煮しめ				かぼちゃこ
)	あさりと小松菜のバターソテー	 卵、乳成分、小麦			煮しめ
	ブロッコリーサラダ	別以、: 	孔风ፓ、小麦	13	ブロッコリ
	玉ねぎとパプリカの和え物				あさりと小
 (月曜日)	桜漬け				魚肉ソーも
(万唯口)		7.3 .6g	食塩相当量 3.2g		桜漬け
	麻婆豆腐	.09	J.2y	(D [133 C)	玉ねぎとノ
	かまぼこときのこのソテー			(月曜日)	エネルギー 476kcal
1	切干大根煮	4D 1			麻婆豆腐
4	キャベツの胡麻和え	別以、: 	乳成分、小麦		ホキ天/だ
	ほうれん草しゅうまい			1	かまぼこと
 (火曜日)	きゃらぶき			14	切干大根煮
		化物 .5a	食塩相当量 3.8g	1 -	キャベツの
	白身魚のムニエル		3.09		ウインナー
	なすの和風あん				きゃらぶき
5	鶏とごぼうの甘辛煮	卵、孚	L成分、小麦、	(火曜日)	ほうれん草
)	もやしと人参のおかか和え		えび		エネルギー 522kcal
	明太子ポテトサラダ				白身魚の仏
 (水曜日)	高菜漬け				豚肉と野菜
		化物 .0g	食塩相当量 3.5g	 	なすの和原
	酢鶏			15	鶏とごぼう
	青梗菜とひき肉の炒め物				もやしと人
16	かぼちゃのバター煮	ស្នា ។	羽成分 小丰		小松菜の煮
ΙΟ _	ブロッコリーとたまねぎのドレッシング和え	700	乳成分、小麦		高菜漬け
\Box	キャベツのおかか和え			(水曜日)	明太子ポラ
/	金時豆煮				エネルギー 479kcal
(木曜日)		化物 .9g	食塩相当量 3.3q		酢鶏
	鯖の塩焼き				あじの山林
	さつま揚げと白菜の炊き合わせ				青梗菜とて
17	ごぼうのごま煮	ស្ដា ។	到成分 小麦	16	かぼちゃの
/ _	切干大根のサラダ	ן אַנוּק. : 	乳成分、小麦		ブロッコリ-
	わかめとかに風味のわさび和え				きんぴらこ
(今 曜口)	長いもとろろ				金時豆煮
(金曜日) 		L 化物 .5q	食塩相当量 3.5q	(本曜口)	キャベツの
	チキン南蛮		5.59	(木曜日)	エネルギー 478kcal
	里芋と厚揚げの煮物				鯖の塩焼き
1X	ピーマンの甘辛炒め	ស្ដា រ			牛肉のケラ
	おからサラダ	別以、: 	乳成分、小麦		さつま揚げ
	ふきの味噌和え				ごぼうのこ
 (十曜口\	黒豆煮				切干大根の
(土曜日)		化物 .7g	食塩相当量 3.4g		卯の花炒り
		<u> </u>			長いもとる

·衣	L	ahatalibrary	photo		١				
	白身魚のみ	りん焼き							
	かぼちゃコ	ロッケ							
	煮しめ								
13	ブロッコリ								
)		卵、乳成分、小麦							
	あさりと小松菜のバターソテー 魚肉ソーセージの炒め物								
	桜漬け								
(月曜日)	玉ねぎとパ	ノリカの和。	ス物 	炭水	★水化物 食塩相当量				
	476kcal	29.4g	17.9g		.3g	3.8g			
	麻婆豆腐	* +							
	ホキ天/だし								
1		きのこのソ	テー						
4	切干大根煮				阿 、雪	乳成分、小麦			
	キャベツの	胡麻和え							
	ウインナー	と里芋のジャ	ァーマン屈	息炒め					
	きゃらぶき								
/ , I , n33 [] \	ほうれん草	しゅうまい							
(火曜日)	エネルギー 522kcal	たんぱく質 25.1g	脂質 33.2g		化物 .8g	食塩相当量 3.2g			
	白身魚のム		33.2g	30	.og	3.2 <u>y</u>			
	 豚肉と野菜	の味噌炒め							
l	なすの和風				 				
15	鶏とごぼう								
)	もやしと人	えび							
	小松菜の煮	720							
		/支U							
	高菜漬け	— L							
(水曜日)	明太子ポテ	トサフタ _{たんぱく質}	脂質	I ##	水化物 食塩相当量				
	479kcal	34.1g	18.5g		.0g	3.1g			
	<u>酢鶏</u>								
	あじの山椒								
	青梗菜とひき肉の炒め物 かぼちゃのバター煮 卵、乳成分、小								
16									
	ブロッコリーとたまねぎのドレッシング和え								
	きんぴらこ	んにゃく							
	金時豆煮								
(→ □33 □ \	キャベツの	おかか和え							
(木曜日)	エネルギー 478kcal	たんぱく質 34.9g	脂質 21.1g		L 化物 .2g	食塩相当量 3.3g			
	鯖の塩焼き	34.9 <u>q</u>	21.19	37	. zy 	J.34			
	牛肉のケチ	ヤップ炒め							
	さつま揚げ	卵、乳成分、小麦							
17	ごぼうのご								
/									
	切干大根のサラダ 卵の花炒り煮								
	長いもとろろ								
(金曜日)		とかに風味のわさび和え -							
(` <u>`</u> #'#'	エネルギー 525kcal	たんぱく質 25.9 g	脂質 34.4g		化物 .9g	食塩相当量 3.1g			