

日程	献立	原材料
01月12日 (火曜日) 479 Kcal	白おにぎり	米
	牛肉ときのこのデミ煮込み	牛肉 玉ねぎ マッシュルーム しめじ バター コンソメ ケチャップ 砂糖 ハヤシルウ(フレーク) トンカツソース
	ウイナー天	ウイナー 小麦粉 鶏卵 塩 油
	*	
	カリフラワーのサラダ	カリフラワー パセリ マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ
	かぼちゃと人参のグラッセ	かぼちゃ 人参 バター 砂糖 塩
01月15日 (金曜日) 551 Kcal	カレーライス	カレールー (乳 りんご 小麦粉 香辛料 野菜パウダー 食用油脂 砂糖 ポークエキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カaramel色素 酸味料 乳化剤 コーンスターチ チキンブイヨン カレー粉 (原材料に大豆を含む)) ケチャップ ソース 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 米 じゃがいも
	りんごジュース	りんご ビタミンC
01月18日 (月曜日) 405 Kcal	白おにぎり	米
	白身魚の南蛮漬け	カレイ 小麦粉 鶏卵 塩 コショウ 油 玉葱 だし 酢 醤油 砂糖 みりん
	人参と錦糸卵の和え物	人参 錦糸卵 だし 醤油 砂糖 みりん
	*	
	さつまいもとレーズンのミルク煮	さつまいも レーズン 牛乳 コンソメ 砂糖 塩 コショウ
	椎茸と油揚げの中華煮	椎茸 油揚げ グリンピース 中華だし 醤油 砂糖 塩 コショウ ゴマ油
01月19日 (火曜日) 428 Kcal	白おにぎり	米
	ハンバーグ トマトソース	豚肉 牛肉 鶏肉 玉ねぎ パン粉 鶏卵 粒状植物性淡白 牛乳 砂糖 食塩 清酒 発酵調味料 しょうがペースト にんにくペースト 香辛料 ホールトマト ケチャップ チキンコンソメ にんにく オリーブオイル 塩 コショウ
	コーンの甘煮	コーン 砂糖 塩
	水菜とえのきのサラダ	水菜 えのき マヨネーズ 塩 コショウ 醤油 砂糖
	金平ごぼう	ゴボウ 人参 だし ごま 醤油 砂糖 みりん ごま油
	フライドポテト	じゃがいも 油 塩
01月22日 (金曜日) 396 Kcal	白おにぎり	米
	イカフライ ソース	イカ 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 パン粉 油 トンカツソース
	豚肉と小松菜のオイスターソース炒め	豚肉 小松菜 人参 中華だし オイスターソース 醤油 ソース ごま油
	きのこの生姜煮	椎茸 えのき 人参 生姜 だし 醤油 砂糖 みりん
	コーンとじゃがいものマヨ和え	コーン じゃがいも マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ
	*	
01月25日 (月曜日) 601 Kcal	すきやき丼	牛肉 白菜 糸こんに 麩 椎茸 醤油 砂糖 酒 みりん だし 米
	ゼリー	下記参照
01月26日 (火曜日) 490 Kcal	白おにぎり	米
	唐揚げ	鶏肉 塩 コショウ 鶏卵 醤油 酒 生姜 にんにく ごま油 片栗粉 油
	*	
	チンゲン菜の白和え	チンゲン菜 豆腐 しめじ すりごま だし 味噌 醤油 砂糖 みりん
	レンコンと人参の甘辛炒め	レンコン 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	マーボー春雨	春雨 合挽きミンチ にんにく しょうが テンメンジャン 中華だし 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油 片栗粉
01月29日 (金曜日) 397 Kcal	白おにぎり	米
	鮭の塩焼き	鮭 塩
	ひじきの煮物	ひじき 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	卵の花	おから 人参 油揚げ 椎茸 ネギ だし 醤油 砂糖 みりん
	大学芋	さつまいも 黒ゴマ 水あめ 穀物酢 砂糖 塩 油
	フロッキーのゴママヨネーズ	フロッキー すりごま マヨネーズ 醤油 みりん

※ゼリーは下記のいずれかの味になります。□
 青りんごゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、りんご濃縮果汁、アップルピューレ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(くちなし、紅花黄) □

オレンジゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、柑橘混合濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、カロチノイド色素 □
 ストロベリーゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料 □

仕入れの都合によりメニュー・原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。 株式会社 富喜屋