

日程	献立	原材料
03月03日 (金曜日) 394 Kcal	雛ちらし寿司(でんぶ・卵)	米 ちくわ 椎茸 人参 穀物酢 砂糖 みりん 塩 錦糸卵 でんぶ
	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
	菜の花のお浸し	菜の花 だし 醤油 砂糖 みりん
	かぼちゃと人参の甘煮	かぼちゃ 人参 砂糖 塩
	昆布豆	大豆 昆布 だし 醤油 砂糖 みりん
03月06日 (月曜日) 449 Kcal	白おにぎり	米
	豚肉と糸昆布のゴマ炒め煮	豚肉 えのき 糸昆布 白ゴマ だし 醤油 砂糖 みりん
	さつまいもと小豆のマヨサラダ	さつまいも 小豆 マヨネーズ 砂糖 塩コショウ
	小松菜と油揚げの煮浸し	小松菜 油揚げ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ(卵白含む) 青のり 塩 鶏卵 小麦粉 油
03月07日 (火曜日) 428 Kcal	キャロットライスおにぎり	米 人参 マーガリン(バター) コンソメ 塩
	鶏肉の豆乳クリーム煮	鶏肉 玉ねぎ いんげん マッシュルーム クリームシチュール 豆乳 マーガリン(バター) コンソメ 塩 コショウ
	カリフラワーのカレー風味	カリフラワー カレー粉 コンソメ 醤油 塩 コショウ
	フライポテト	じゃがいも 油 塩
	春雨とかまぼこの酢の物	春雨 かまぼこ 赤ピーマン だし 酢 醤油 砂糖 みりん 塩
03月10日 (金曜日) 518 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 ホーケキス 蛋白加水 分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラメル色素 酸味料 乳化剤 コンスターチ チキンイオン 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
03月13日 (月曜日) 426 Kcal	白おにぎり	米
	八宝菜(イカ)	イカ 豚肉 白菜 筍 マッシュルーム ヤングコーン 絹さや きくらげ 人参 中華だし 醤油 塩 コショウ 片栗粉
	手作りコロッケカレー風味	じゃがいも 牛肉 豚肉 玉ねぎ カレー粉 スキムミルク 牛乳 砂糖 酒 塩 コショウ 鶏卵 小 麦粉 パン粉 油
	揚げなすの中華煮	なす 油 鶏ミンチ 中華だし 醤油 砂糖 塩 コショウ ごま油
	カリフラワーとコーンの香味和え	カリフラワー コーン パセリ 醤油 砂糖 みりん

※魚料理は骨なしのものを使用しておりますが、骨が入っている場合もございますので、気を付けてお召し上がりください。

□

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