

日程	献立	原材料
04月17日 (月曜日) 385 Kcal	白おにぎり	米
	ホークチャップ	豚肉 玉ねぎ しめじ コンソメ ケチャップ ソース 砂糖 塩 コショウ
	糸こんにの青のり炒め	青のり 糸こんに 醤油 砂糖 みりん
	手作りほうれん草コロッケ	牛肉 豚肉 ほうれん草 じゃがいも 玉ねぎ 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
	キャベツとちくわの和え物	キャベツ ちくわ(卵白含む) 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
04月18日 (火曜日) 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 ホークエキス 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
04月21日 (金曜日) 409 Kcal	白おにぎり	米
	牛肉の甘辛煮	牛肉 糸こんに 人参 白ゴマ 醤油 砂糖 みりん ごま油
	白菜と糸昆布の和え物	白菜 糸昆布 だし 醤油 みりん
	鶏団子	鶏肉 玉ねぎ しょうが 塩 コショウ 鶏卵 酒 パン粉 片栗粉 ごま油 油 中華だし 醤油 砂 糖 みりん
	高野豆腐のえびあんかけ	高野豆腐 エビ グリンピース だし 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
04月24日 (月曜日) 433 Kcal	白おにぎり	米
	鮭の塩焼き(ホト添え)	鮭 塩 じゃがいも 油
	なすの天ぷら	ナス 小麦粉 鶏卵 塩 油
	お豆のマヨサラダ	大豆 グリンピース マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ 白ワイン
	筑前煮	鶏肉 たけのこ 椎茸 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
04月25日 (火曜日) 463 Kcal	白おにぎり	米
	唐揚げ	鶏肉 塩 コショウ 鶏卵 生姜 にんにく 醤油 酒 ごま油 片栗粉 油
	切干大根とツナの炒め煮	切干大根 ツナ 人参 中華だし 醤油 砂糖 みりん ごま油
	さつまいもきな粉	さつまいも きな粉 砂糖 塩
	菜の花とかまぼこの煮浸し	菜の花 かまぼこ だし 醤油 砂糖 みりん
04月28日 (金曜日) 400 Kcal	白おにぎり	米
	豚肉の人参おろし煮	人参 豚肉 玉ねぎ だし 醤油 砂糖 みりん
	揚げ里芋のマヨ和え	里芋 油 マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ
	糸こんにやくの土佐煮	糸こんに かつおぶし だし 醤油 砂糖 みりん
	ひじきとブナピーの炒め煮	ひじき ブナピー 油揚げ だし 醤油 砂糖 みりん 酒

※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