

日程	献立	原材料
06月02日 (金曜日) 454 Kcal	白おにぎり	米
	鶏肉の中華炒め煮	鶏肉 玉ねぎ パプリカ黄 生姜 中華だし 醤油 砂糖 塩 コショウ ごま油
	白花豆のグラッセ	白花豆 マーガリン(バター) 砂糖 塩
	かぼちゃと人参の甘辛煮	かぼちゃ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
06月05日 (月曜日) 376 Kcal	白おにぎり	米
	白身魚の磯辺揚げ	カレイ 塩 鶏卵 小麦粉 青のり 油
	カリフラワーのカー風味	カリフラワー カレー粉 コンソメ 醤油 塩 コショウ
	筑前煮	鶏肉 ごぼう 筍 こんにゃく 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
06月06日 (火曜日) 378 Kcal	白おにぎり	米
	肉じゃが	牛肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	かたコン	コーン 塩
	マカロニ(シェル)きな粉	マカロニ(シェル) きな粉 砂糖 塩
06月09日 (金曜日) 488 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 チキンプイオン 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
	りんごジュース	りんご ビタミンC
	白おにぎり	米
	豚肉とニンニクの芽のガーリック炒め	豚肉 にんにくの芽 玉ねぎ にんにく マーガリン(バター) 鶏ガラスープ 醤油 塩 コショウ
06月12日 (月曜日) 445 Kcal	なすの揚げ浸し	ナス 油 しょうが だし 醤油 砂糖 みりん
	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 酒 ごま油
	手作りコーンコロッケ	牛肉 豚肉 コーン 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
	白おにぎり	米
06月13日 (火曜日) 430 Kcal	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
	ピーマンと人参のカー炒め	ピーマン 鶏ミンチ 人参 カレー粉 醤油 塩 コショウ
	高野豆腐の含め煮	高野豆腐 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	きのこかまぼこの酢の物	椎茸 えのき かまぼこ すりごま だし 酢 醤油 砂糖 みりん 塩
06月16日 (金曜日) 396 Kcal	白おにぎり	米
	鮭の塩焼き	鮭 塩
	オクラのお浸し	オクラ だし 醤油 砂糖 みりん
	リンゴのバター醤油	リンゴ バジル マーガリン(バター) コンソメ 醤油 塩コショウ
06月19日 (月曜日) 504 Kcal	白おにぎり	米
	鶏肉のちゃんぽん風	鶏肉 キャベツ かまぼこ 人参 中華だし 鶏ガラスープ オイスターソース 醤油 酒 ごま油
	ウインナー天	ウインナー 塩 鶏卵 小麦粉 油
	冬瓜とグリーンピースの煮物	とうがん グリンピース だし 醤油 砂糖 みりん 酒
06月20日 (火曜日) 504 Kcal	白おにぎり	米
	鯖の照り焼き	鯖 醤油 砂糖 みりん 酒
	人参とレーズンのマヨ和え	人参 レーズン マヨネーズ 砂糖 塩コショウ
	添えさつまいもの素揚げ	さつまいも 油 塩
06月23日 (金曜日) 431 Kcal	白おにぎり	米
	揚げ出し豆腐	豆腐 油 生姜 だし 醤油 みりん 酒 片栗粉
	ちくわとコーンの玉米炒め	ちくわ コーン 白ゴマ 醤油 塩 コショウ
	鶏ごぼう	鶏肉 ゴボウ 油揚げ 人参 白ゴマ だし 醤油 砂糖 みりん 酒
06月26日 (月曜日) 411 Kcal	白おにぎり	米
	ビーフジャー風煮込み	牛肉 玉ねぎ ブナビー ハヤシルー(ルー) ケチャップ マーガリン(バター) 塩 コショウ
	バターコーン	コーン マーガリン(バター) 砂糖 塩 コショウ
	人参と鶏肉のマヨ和え	人参 鶏ほぐし身(鶏肉 砂糖 食塩 香辛料 小麦たん白 調味料 増粘剤トトロース pH調整剤 香料 ホリリン酸Na 酸化防止剤(一部に小麦・鶏肉を含む)) マヨネーズ 塩 コショウ 白ワイン
06月27日 (火曜日) 461 Kcal	白おにぎり	米
	野菜の天ぷら(ブロッコリー・レンコン)	ブロッコリー れんこん 塩 鶏卵 小麦粉 油
	豚丼	豚肉 玉ねぎ 人参 椎茸 インゲン 醤油 砂糖 みりん だし 米
	ゼリー	下記参照
06月30日 (金曜日) 483 Kcal	白おにぎり	米
	豚肉の味噌煮込み	豚肉 油揚げ 人参 だし 味噌 醤油 砂糖 みりん 酒
	インゲンのゴマ和え	インゲン 白ゴマ だし 醤油 砂糖 みりん
	手作りコロッケ	牛肉 豚肉 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
マカロニのトマト煮	マカロニ ウインナー 玉ねぎ コンソメ ホールトマト ケチャップ 醤油 砂糖 塩 コショウ	

※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、リンゴ濃縮果汁、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

※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