

令和05年度 07月 献立材料表

日程	献立	原材料
07月03日 (月曜日) 446 Kcal	白おにぎり	米
	ホローゼパスタ	スパゲティ 合挽きミンチ 玉ねぎ ニンニク ハヤシルウ(アレーク) ケチャップ マーガリン(バター) コンソメ 塩 コショウ
	ブロッコリー天	ブロッコリー 塩 小麦粉 油
	厚揚げと人参の煮物	厚揚げ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	白花豆の甘煮	白花豆 砂糖 塩
	オクラとじゃこの和え物	オクラ ちりめんじゃこ 油 醤油 みりん
07月04日 (火曜日) 459 Kcal	白おにぎり	米
	鶏肉の照り焼き	鶏肉 パプリカ赤 醤油 砂糖 みりん 酒
	バターコーン	コーン マーガリン(バター) 砂糖 塩 コショウ
	ちくわの黒ゴマ天	ちくわ(卵白含む) 黒ゴマ 塩 小麦粉 油
	春雨ときのこの中華和え	春雨 椎茸 人参 中華だし 酢 醤油 砂糖 塩 ごま油
07月07日 (金曜日) 402 Kcal	七夕ちらし寿司(でんぶ・人参)	米 ちくわ 椎茸 人参 穀物酢 砂糖 みりん 塩 でんぶ 人参
	牛肉のしぐれ煮	牛肉 糸こんに 人参 しょうが 醤油 砂糖 みりん 酒
	大学芋	さつまいも 黒ゴマ 水あめ 穀物酢 砂糖 塩 油
	高野豆腐のそぼろ煮	高野豆腐 鶏ミンチ だし 醤油 砂糖 みりん
	いんげんとえのきのポン酢和え	いんげん えのき 白ゴマ だし ポン酢醤油 みりん
07月10日 (月曜日) 386 Kcal	白おにぎり	米
	鮭の幽庵焼き	鮭 ゆず果汁 醤油 砂糖 みりん 酒
	フライドポテト	じゃがいも 油 塩
	わかめの酢の物	わかめ すりごま だし 酢 醤油 砂糖 みりん 塩
	ごぼうと人参の金平	ごぼう 人参 だし 醤油 砂糖 みりん ごま油
	ウインナーとグリーンピースのバター風味	ウインナー グリンピース マーガリン(バター) コンソメ 醤油 塩コショウ
07月11日 (火曜日) 406 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
	りんごジュース	りんご ビタミンC
07月14日 (金曜日) 503 Kcal	白おにぎり	米
	唐揚げ	鶏肉 にんにく 生姜 醤油 酒 塩 コショウ 小麦粉 片栗粉 ごま油 油
	カリフラワーと人参のグラッセ	カリフラワー 人参 マーガリン(バター) 砂糖 塩
	マーボーナス	ナス 油 合挽きミンチ テンメンジャン 中華だし 醤油 砂糖 みりん ごま油 片栗粉
	マカロニ(フラワー)とコーンのマヨサラダ	マカロニ(フラワー) コーン マヨネーズ 醤油 砂糖 塩 コショウ

※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