

日程	献立	原材料
03月01日 (金曜日) 395 Kcal	雑ちらし寿司(でんぶ・グリーンピース)	米 椎茸 ちくわ 人参 穀物酢 砂糖 みりん 塩 でんぶ グリンピース
	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
	卵焼き	卵 だし 醤油 みりん
	菜の花のゆず香和え	菜の花 ゆず果汁 だし 醤油 砂糖 みりん
	レコンの磯辺フライ	れんこん 青のり 塩 コショウ 小麦粉 パン粉 油
03月04日 (月曜日) 482 Kcal	白おにぎり	米
	鯖の味噌煮(人参添え)	鯖 人参 生姜 味噌 だし 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
	大豆の甘煮	大豆 だし 砂糖 塩
	キャベツとしめじの煮浸し	キャベツ しめじ だし 醤油 砂糖 みりん
ブロッコリーとベーコンの和風サラダ	ブロッコリー ベーコン(卵白含む) だし 酢 油 醤油 砂糖 塩コショウ	
03月05日 (火曜日) 412 Kcal	白おにぎり	米
	筍と豚肉のバター醤油	豚肉 筍 赤ピーマン マーガリン(バター) コンソメ 醤油 塩コショウ
	カリフラワー天	カリフラワー コンソメ 塩 小麦粉 油
	がんもとわかめの含め煮	がんも わかめ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	水菜とかまぼこのマヨ和え	水菜 かまぼこ マヨネーズ 砂糖 塩 コショウ 白ワイン
03月08日 (金曜日) 389 Kcal	白おにぎり	米
	イカの天ぷら カレー風味	イカ 塩 コショウ 小麦粉 カレー粉 油
	いんげんのアイオリ和え	いんげん マヨネーズ ニンニク レモン果汁 みりん コショウ
	切干大根と糸昆布の煮物	切干大根 糸昆布 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	厚揚げの肉味噌あん	厚揚げ 鶏ミンチ 味噌 だし 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
03月11日 (月曜日) 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
03月12日 (火曜日) 469 Kcal	じゃごごはんおにぎり	ちりめんじゃこ 醤油 砂糖 みりん 酒 米
	豚じゃが	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 みりん
	なすの天ぷら	ナス 塩 小麦粉 油
	グリーンピースのカレーマヨ和え	グリーンピース カレー粉 マヨネーズ 醤油 砂糖
	糸こんにと油揚げの炒め煮	糸こんに 油揚げ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん 油

※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