夕食弁当

11月 献立表

配食サービスセンター こらぼ

ふくしセンター早良内TEL/FAX 874-2292

	月		火		水		木		金		土
											1日
				7				ご飯	付弁当総カロリー(Kcal)	602	唐揚げ風チキン
			季 券		3				総塩分(g)	2.4	竹輪の煮物
											白菜の和え物
	おかずのみ弁当総カロリ-(Kcal)										人参しりしり
	総塩分(g)								2.4	白飯	
	3日		4日		5日		6日		7日		8日
565	鶏肉のネギ塩焼き	576	アジフライ	624	太刀魚の竜田揚げ風	634	ポークチャップ	721	鶏肉のマーマレード煮	523	鮭の塩焼き
4.6	てんぷらの煮物	2.4	里芋の煮物	2.0	さつま芋の煮物	2.3	はんぺんの煮物	2.5	おでん風煮物	2.4	がんもの煮物
	キャベツの和え物		胡瓜の酢の物		人参サラダ		青菜の和え物		金時豆の甘煮		もずく酢
268	昆布大豆	310	ナポリタン	358	八宝菜風	368	スクランブルエッグ	455	野菜炒め	257	じゃが高菜
2.2	ちらし寿司	2.4	白飯	2.0	白飯	2.3	白飯	2.5	白飯	2.4	白飯
	10日		11日		12日		13日		14日		15日
536	赤魚の煮付け	599	鶏肉のBBQ味噌焼き	562	豚肉のオイスター炒め	533	鯖のごま煮	553	鮭とコーンのマヨ焼き	556	豚肉の柚子胡椒焼き
2.1	蓮根の煮物	2.7	茄子の煮物	2.0	大根の煮物	2.0	長芋の煮物	2.1	さつま芋の煮物	2.2	てんぷらの煮物
	ビーンズサラダ		青菜の和え物		ブロッコリーサラダ		胡瓜の酢の物		スパゲッティサラダ		白和え
270	金平ごぼう	333	ひじきの炒め煮	296	焼きそば	267	大豆トマト煮	287	炒り豆腐	286	細切り昆布の煮物
2.1	白飯	2.7	白飯	2.0	白飯	2.0	白飯	2.1	白飯	2.1	赤飯
	17日		18日		19日		20日		21日		22日
585	肉団子と秋野菜の甘酢あん		鮭のタルタルソース焼き		鯖の煮付け	536	つくねバーグ	547	豚肉の生姜焼き		赤魚の中華風
2.3	高野豆腐の煮物	2.2	車麩の煮物	2.7	里芋の煮物	3.5	茄子の煮物	2.6	大根の煮物	2.7	厚揚げの煮物
	人参とパインのサラダ		えのきとわかめの土佐酢		白菜の和え物		切干し五彩酢		ごぼうサラダ		青菜胡麻和え
319	カラフルスクランブルエッグ	343	大豆味噌炒め	277	人参金平	248	きのこ当座煮	281	和風スパゲッティ	312	回鍋肉風
2.3	白飯	2.2	白飯	2.7	白飯	2.5	さつまいもご飯	2.6	白飯	2.7	白飯
	24日		25日		26日		27日		28日		29日
502	鯖の塩焼き				鶏肉のカレー幽庵焼き		アジフライ		太刀魚の西京焼き		ミンチとポテトの重ね焼き
2.0	はんぺんの煮物		蒟蒻の田楽		長いもの煮物	2.4	てんぷらの煮物	2.1	南瓜の煮物	2.3	ごぼうの煮物
	切干し五彩酢		ほうれん草の和え物		茄子の胡麻酢		さつま芋サラダ		白菜の和え物		マカロニサラダ
	袱紗焼き		焼きビーフン		すき焼き風煮		五目大豆		グリンピースの卵とじ		糸コン金平
2.0	白飯	3.2	白飯	2.2	白飯	2.4	白飯	2.1	白飯	2.3	白飯

- ○お米はグリーンコープ取り扱いの国産米を使っています。
- ○献立は仕入れの都合上、変更する場合がございます。
- 〇お弁当のご注文·変更は、前日の12時までにご連絡下さい。 (月曜日分は、土曜日の12時まで)

〇お届け後、午後8時までにお召し上がり下さい。

(お届け後は冷蔵庫で保管し、 出来るだけお早めにお召し上がりください。)