今月のリクエスト弁当

平成31年2月度

日		献立名	栄養価		7大アレルギー 物質
4	月	チキンカツ・イトヨリのムニエル・ロール キャベツコンソメ煮・ほうれん草とコー ンの炒め物・ブロッコリーピーナッツ和 え・マカロニサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	845kcal 31.3 g 30.4 g 3.2 g	小麦・卵(つなぎ)・ 落花生・ほうれん草
5	火	照り焼きハンバーグ・タラの唐揚げ・ポ テトコロッケ・ウインナーケチャップ炒 め・玉子焼き・ひじきサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	815kcal 31.2 g 24.5 g 3.2 g	小麦·卵
6	水	ホイコ―ロ―・鯖の塩焼き・肉じゃがコ ロッケ・ブロッコリ―中華炒め・ゆで卵・ みたらし団子	エネルギー たんぱく質 脂質 <u>食塩</u>	857kcal 28.4 g 33.4 g 2.4 g	小麦·卵
8	金	チキンソテーデミグラスソース・マグロ メンチカツ・小籠包・小松菜のお浸し・ ニラ玉・ポテトサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	810kcal 36.5 g 22.1 g 2.9 g	小麦·卵
12	火	ソース豚カツ・イワシのかば焼き・ピー マンの肉詰めフライ・きんぴらごぼう・ 菜の花の胡麻和え・杏仁フルーツ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	809kcal 36.5 g 22.1 g 2.9 g	小麦・卵(つなぎ)・ ごま・乳
13	水	唐揚げ・鮭のマヨ焼き・ホタテクリーム フライ・ほうれん草のピーナッツ和え・ 茄子の味噌炒め・コーンサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	842kcal 26.6 g 27.3 g 2.9 g	小麦・落花生・乳・ 卵(つなぎ)・ほうれん草
14	木	豚の生姜焼き・タラの唐揚げ・目玉焼 きフライ・大根煮・インゲンのソテー・ひ じきサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	825kcal 28.0 g 27.8 g 2.6 g	小麦·乳·卵
15	金	ハンバーグトマトソース・鰆の西京焼き・カレーコロッケ・切り干し大根煮・水 菜と油揚げのお浸し・トマトサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	833kcal 35.4 g 21.3 g 2.3 g	小麦·卵
18	月	豚肉と木耳の中華炒め・イワシフライ・ オムレツ・ボイルウインナー・ がんも 煮・スパゲティサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	809kcal 36.5 g 22.1 g 2.9 g	小麦·卵
19	火	鶏の照り焼き・サバの味噌焼き・メンチ カツ・アスパラとベーコン炒め・里芋煮・ カクテルサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	897kcal 28.7 g 33.7 g 2.2 g	小麦·卵

日		献立名	栄養価		7大アレルギー 物質
20	水	豚カツ和風カレーソース・ますの照り焼き・焼き餃子・ほうれん草とコーンのソテー・ひじき煮・卵サラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	789kcal 26.5 g 23.7 g 2.5 g	小麦・卵・ほうれん草
21	木	豚焼肉・さわらカツ・牛肉コロッケ・卵と もやし炒め・ブロッコリーのピーナッツ 和え・ゴボウサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	845kcal 31.7 g 22.1 g 2.2 g	小麦·卵·落花生
22	金	味噌チキンカツ・ホタテフライ・クリーム コロッケ・あさりの酒蒸し・インゲンの胡 麻和え・南瓜サラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	897kcal 28.7 g 33.7 g 2.2 g	小麦・卵・ごま・乳
25	月	れんこんの肉詰め甘辛だれ・鮭の塩焼 き・揚げシューマイ・味玉・大根と人参 のきんぴら・揚げピーマンサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	825kcal 28.0 g 27.8 g 2.6 g	小麦・卵・ごま
26	火	チキンステーキにんにく醤油だれ・アジ フライ・ミートコロッケ・春雨中華・ほう れん草とツナ炒め・白玉あんこ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	810kcal 36.5 g 22.1 g 2.9 g	小麦・卵(つなぎ)・ ほうれん草
27	水	豚の塩麹焼き・タラのフリッター・ひじき コロッケ・青梗菜ナムル・なすの煮びた し・ハムサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	809kcal 36.5 g 22.1 g 2.9 g	小麦・卵(マヨネーズ)
28	木	鶏のから揚げかき玉あん・サーモンフ ライ・肉団子・こんにゃくの煮物・しめじ バターソテー・ミモザサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	842kcal 26.6 g 27.3 g 2.9 g	小麦·卵

※献立には主要品目のみ記載しております。アレルギーの方はあらかじめご相談ください

【予約受付期間】 1/24(木)~28(月) 各日9:00~15:00

【オーダー方法】 ランチルームの食券販売機にて注文日数分の食券を購入し、記入済みの注文票に食券をホチキス止めし、上記期間中に食券販売機脇の予約BOXに入れてください。

- *1日分の金額は500円です。注文票に記入した日数と購入する食券の日数が合っているか必ずご確認ください。
- *食券購入時に領収書が発行されます。食券は注文票に添付し、領収書は注文票(控え)をご返却するまでお手元にて保管ください。
- *注文票に学年・クラス・氏名等記入漏れのないようご注意ください。
- *食券機は5,000円札・10,000円札は利用できませんので、1,000円札・小銭をご用意ください。
- *このメニューは全学年共通のものです。学年行事などによって注文できない日もありますので行事予定を確認の上、ご注文ください。
- *食券券売機では最大19日分までの食券しか販売されていません。20日分以上の注文を希望する場合、19日分+1日分の食券を買うなどして2枚の食券の添付をお願いします。