

9月の献立表 清泉女学院

| 月                        | 火                        | 水                           | 木                 | 金                                 |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------------------------|
|                          |                          | 1日                          | 2日                | 3日                                |
|                          |                          | 販売なし                        | 販売なし              | 販売なし                              |
| 6日                       | 7日                       | 8日                          | 9日                | 10日                               |
| 販売なし                     | 販売なし                     | 販売なし                        | 販売なし              | 販売なし                              |
| 13日                      | 14日                      | 15日                         | 16日               | 17日                               |
| *夏はさっぱり*<br>ネギ塩豚丼        | ★ボリューム満点★<br>カツカレー弁当     | ◎1学期人気No3◎<br>牛カルビ<br>ビビンバ丼 | ★人気No1★<br>からあげ弁当 | ☆野菜たっぷり☆<br>青椒肉絲弁当<br>(チンジャオロースト) |
| 20日                      | 21日                      | 22日                         | 23日               | 24日                               |
| 販売なし                     | ★新メニュー★<br>和風ハンバーグ<br>弁当 | 販売なし                        | 販売なし              | ★人気上昇中★<br>彩り野菜と<br>チキンのカレー       |
| 27日                      | 28日                      | 29日                         | 30日               |                                   |
| サーモンタルタル<br>&メンチカツ<br>弁当 | ★人気No2★<br>塩からあげ弁当       | ☆おすすめ☆<br>チーズダッカルビ<br>弁当    | *夏はさっぱり*<br>ネギ塩豚丼 |                                   |

## 8月お弁当メニュー 原材料表（清泉女学院）

| メニュー名            | 原材料   | 栄養成分  |
|------------------|---|---|
| サーモン&<br>メンチカツ弁当 | 米飯、鮭、メンチカツ、キャベツ、半固体状ドレッシング、ソース、食用大豆油、パセリ<br>／調味料（アミノ酸等）、シリコーン、加工澱粉、香料、酸味料、増粘多糖類、着色料（カラメル）、（（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・さけ・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）   | 栄養成分表示（1食あたり）／熱量860 kcal、たんぱく質20.8g、脂質28.5g、炭水化物125.1g、食塩相当量1.9g（推定値） |
| カツカレー            | 米飯、カレー、トンカツ、キャベツ、食用大豆油、マヨネーズ<br>／pH調整剤、カゼインNa、シリコーン、トレハロース、ピロリン酸Na、加工澱粉、酵素、香辛料、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・豚肉・りんごを含む）   | 栄養成分表示（1食あたり）／熱量857 kcal、たんぱく質19.8g、脂質30.9g、炭水化物120.6g、食塩相当量3.4g（推定値） |
| からあげ弁当           | 米飯、鶏肉、食用大豆油、料理酒、しょうゆ、みりん、片栗粉、にんにく粉、黒コショウ、食塩、生姜おろし<br>／増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料、香料、シリコーン、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）   | 栄養成分表示（1食あたり）／熱量810 kcal、たんぱく質27g、脂質27.8g、炭水化物102.2g、食塩相当量2.1g（推定値）   |
| ねぎ塩豚丼            | 米飯、豚、たれ、長ネギ、食用大豆油、胡椒、食塩<br>／増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料、香料、シリコーン、（一部に大豆・豚肉を含む）  | 栄養成分表示（1食あたり）／熱量907 kcal、たんぱく質20.4g、脂質42.7g、炭水化物101.9g、食塩相当量3g（推定値）   |
| 塩からあげ弁当          | 米飯、鶏肉、レモン、食用大豆油、食塩、片栗粉／シリコーン、（一部に大豆・鶏肉を含む）  | 栄養成分表示（1食あたり）／熱量826 kcal、たんぱく質27.8g、脂質28.7g、炭水化物106.8g、食塩相当量5.2g（推定値） |
| 青椒肉絲弁当           | 米飯、ピーマン、たけのこ水煮、豚肉、赤パプリカ、水あめ、食用大豆油、しょう油、砂糖、しょうが、にんにく、オイスタークリーミー、醸造酒、食塩、でん粉、液卵白、植物油、卵白末、粉末状大豆たん白、香辛料、酵母エキス、ポークエキス調味料、脱脂粉乳／酒精、安定剤（加工澱粉）、調味料（アミノ酸等）、ポリリン酸Na、pH調整剤、カラメル色素、シリコーン、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む） | 栄養成分表示（1食あたり）／熱量646 kcal、たんぱく質14.5g、脂質12.4g、炭水化物115g、食塩相当量3.7g（推定値）   |
| チーズダッカルビ<br>弁当   | 米飯、鶏肉、ダッカルビソース（コチュジャン、みそ、みりん等）、チーズソース（乳等を主原料とする食品、ナチュラルチーズ、プロセスチーズ等）／加工澱粉、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料、香料、着色料（カラテン）シリコーン、（一部に小麦・卵・乳成分・ごま・りんご・大豆・鶏肉を含む）   | 栄養成分表示（1食あたり）／熱量803 kcal、たんぱく質18.9g、脂質10.2g、炭水化物126.7g、食塩相当量2.6g（推定値） |
| 彩り野菜とチキンの<br>カレー | 米飯、カレー、蒸し鶏、ズッキーニ、黄パプリカ、赤パプリカ、キャベツ、食用大豆油、なす、マヨネーズ、バーム油、食塩／キシロース、シリコーン、香辛料、酸化防止剤（V.E）、調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・りんごを含む）  | 栄養成分表示（1食あたり）／熱量863 kcal、たんぱく質19.7g、脂質33.7g、炭水化物116g、食塩相当量2.9g（推定値）   |
| 牛カルビビビンバ丼        | 米飯、牛肉、ビビンバ（もやし、人参、ぜんまい等）、カルビソース、ほうれんそう、食用大豆油、食塩/pH調整剤、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（カラメル）、香料（一部に小麦・乳成分・えび・大豆・ごま・りんご・牛肉を含む）   | 栄養成分表示（1食あたり）／熱量755 kcal、たんぱく質25.2g、脂質22.8g、炭水化物110.2g、食塩相当量2.5g（推定値） |
| 和風ハンバーグ<br>弁当    | 米飯、ハンバーグ、和風おろしソース、レタス／加工澱粉、セルロース、乳化剤、増粘剤（加工澱粉）、調味料（アミノ酸）、着色料（カラメル、ココア、カロチノイド）、安定剤（グラー）、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）   | 栄養成分表示（1食あたり）／熱量675 kcal、たんぱく質28.7g、脂質25.3g、炭水化物99.2g、食塩相当量3.1g（推定値）  |

☆上記はメインメニュー+ごはんの原材料表示となります。

上記に加え、付け合わせ（日替わり）がプラスで入っております。

☆上記のほかに不定期で新メニューも登場致します！