10 月 の 献 立 表 清泉女学院

月	火	水	木	金
				1日
				さっぱり旨い ネギ塩豚丼
4⊟	5⊟	6⊟	7日	8日
★人気No1★ からあげ弁当	<u>@1学期人気No3@</u> 牛力ルビ ビビンバ丼	☆野菜たっぷり☆声椒肉絲弁当(チンジャオロースー)	サーモンタルタル &メンチカツ 弁当	<u>★新メニュー★</u> 和風ハンバーグ 弁当
11日	12⊟	13⊟	14⊟	15⊟
さっぱり旨い ネギ塩豚丼	★ボリューム満点★ カツカレー弁当	<u>@1学期人気No3@</u> 牛カルビ ビビンバ丼	★人気No2★ 塩からあげ弁当	☆おすすめ☆ チーズダッカルビ 弁当
18⊟	19⊟	20日	21⊟	22⊟
<u>★新メニュー★</u> 和風ハンバーグ 弁当	★人気No1★ からあげ弁当	販売なし	販売なし	★人気上昇中★彩り野菜とチキンのカレー
25⊟	26⊟	27⊟	28⊟	29日
サーモンタルタル &メンチカツ 弁当	★人気No2★ 塩からあげ弁当	☆おすすめ☆ チーズダッカルビ 弁当	*さっぱり旨い* ネギ塩豚丼	<u>@1学期人気No3@</u> 牛力ルビ ビビンバ丼

10月お弁当メニュー 原材料表 (清泉女学院)

10/70/71/22	- 旅行行名(/A水头子机)	
メニュー名	原材料	栄養成分
サーモン&	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	栄養成分表示(1食あたり)/熱量8
メンチカツ弁当	/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	60 k c a l 、たんぱく質20.8 g、脂質28.5g、炭水化物12
メンテカノ弁ヨ	け・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	5. 1 g、食塩相当量1. 9 g(推定
		值)
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	栄養成分表示(1食あたり) /熱量857kcal、たんぱく質1
	/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)、	9. 8 g、脂質 3 0. 9 g、炭水化物
	(一部に小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・豚肉・りんごを含む)	120.6g、食塩相当量3.4g
		(推定値) 栄養成分表示 (1食あたり)
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	木養以方衣示 (1艮めにり) /熱量810kcal、たんぱく質2
	/ 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)	7 g、脂質 2 7. 8 g、炭水化物 1 0
		2. 2g、食塩相当量2. 1g(推定
		値) 栄養成分表示(1食あたり)
ねぎ塩豚丼	米飯、豚、たれ、長ネギ、食用大豆油、胡椒、食塩	木養成ガ表小(1良のにり)/熱量907kcal、たんぱく質2
	/ 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)	0.4g、脂質42.7g、炭水化物
		101.9g、食塩相当量3g(推定
1/- 1 > 1 1 1 1 1 1 1		値) 栄養成分表示(1食あたり)/熱量8
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)	26kcal、たんぱく質27.8
		g、脂質28.7g、炭水化物10
		6. 8 g、食塩相当量 5. 2 g (推定 信)
	■	III
	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	栄養成分表示(1食あたり)/熱量6
	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	46kcal、たんぱく質14.5
	上版初	g、脂質12.4g、炭水化物115 g、食塩相当量3.7g(推定値)
チーズダッカルビ	♥	栄養成分表示 (1食あたり) /熱量8
	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(カロテン)シリコーン、(一部に小麦・卵・乳成	03kcal、たんぱく質18.9
弁当	分・ごま・りんご・大豆・鶏肉を含む)	g、脂質10.2g、炭水化物12 6.7g、食塩相当量2.6g(推定
		值)
彩り野菜とチキンの	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、パーム油、食塩	
カレー	/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 8 6 3 k c a l 、たんぱく質 1 9. 7
カレー		g、脂質33.7g、炭水化物116
		g、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	栄養成分表示(1食あたり)
	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)	/熱量755kcal、たんぱく質2 5、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	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	栄養成分表示 (1食あたり) /熱量 6
弁当	ル、ココア、カロチノイド)、安定剤(グァー)、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	75kcal、たんぱく質28.7
		g、脂質25.3g、炭水化物99.
		2 g、食塩相当量3. 1 g (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!