11 月 の 献 立 表 清泉女学院

月	火	水	木	金
1 🖯	2日	3⊟	4⊟	5⊟
☆野菜たっぷり☆青椒肉絲弁当(チンジャオロースー)	★人気No1★ からあげ弁当	販売なし	販売なし	販売なし
88	9⊟	10⊟	11⊟	12⊟
★人気No2★ 塩からあげ弁当	サーモンタルタル &メンチカツ 弁当	<u>☆おすすめ☆</u> チーズダッカルビ 弁当	<u>★11月新ニュー★</u> とろ〜り あんかけカツ丼	*さっぱり旨い* ネギ塩豚丼
15⊟	16⊟	17⊟	18⊟	19⊟
<u>@1学期人気No3@</u> 牛カルビ ビビンバ丼	☆野菜たっぷり☆ 青椒肉絲弁当 (チンジャオロースー)	★人気No1★ からあげ弁当	☆本格香味だれ☆ 油淋鶏弁当	★10月新メニュー★ 和風ハンバーグ 弁当
22日	23⊟	24⊟	25⊟	26⊟
<u>★11月新ニュー★</u> とろ〜り あんかけカツ丼	販売なし	*さっぱり旨い* ネギ塩豚丼	★人気No2★ 塩からあげ弁当	サーモンタルタル &メンチカツ 弁当
29日	30⊟			
☆本格香味だれ☆ 油淋鶏弁当	★人気No1★ からあげ弁当			

11月お弁当メニュー 原材料表 (清泉女学院)

<u> </u>		
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
メンチャッセル	/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	60kcal、たんぱく質20.8 g、脂質28.5g、炭水化物12
メンチカツ弁当	け・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	8、 脂質 2 8. 5 g、 灰水化物 1 2 5. 1 g、 食塩相当量 1. 9 g (推定
		值)
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	栄養成分表示(1食あたり)
3 9 60 (7) 71 -1	 ∕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)	/熱量810kcal、たんぱく質2
		7g、脂質27.8g、炭水化物10 2.2g、食塩相当量2.1g(推定
		在) (在)
ねぎ塩豚丼	米飯、豚、たれ、長ネギ、食用大豆油、胡椒、食塩	栄養成分表示 (1食あたり)
はる塩豚弁	/ 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)	/熱量907kcal、たんぱく質2
	/ 個化が偏放、胸外付(/ 、/ 版/ 、 版外付、目十付、目付、/ /)」 / 、 (即に八立・M)内で目も/	0. 4 g、脂質 4 2. 7 g、炭水化物
		101.9g、食塩相当量3g(推定
たいことばかい	という。 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)	但) 栄養成分表示 (1食あたり) / 熱量 8
塩からあげ弁当	小	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
	WAS 264 A ST 1 2 1 1 1 1 1 1 2 1 4 1 1 2 1 1 1 1 1 1	值)
油淋鶏弁当	米飯、鶏肉、食用大豆油、油淋鶏ソース、食塩、長ネギ、片栗粉/シリコーン、調味料(アミノ酸)、香辛料、乳化剤、(一部に大豆・鶏肉・	栄養成分表示(1食あたり)/熱量78
	ごまを含む)	6 k c a l 、たんぱく質 2 5. 6 g 、脂
		質25.2g、炭水化物101.8g、
		食塩相当量4.2g(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、オイスターソース、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	栄養成分表示(1食あたり)/熱量6 46kcal、たんぱく質14.5
	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	g、脂質12.4g、炭水化物115
	t)	g、食塩相当量3.7g(推定值)
とろ~り		
_ ,	類、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・豚肉を含む)	栄養成分表示(1食あたり)/熱量6
あんかけカツ丼	The state of the s	17kcal、たんぱく質25.8
		g、脂質 9 g、炭水化物 1 0 3. 7 g、食塩相当量 2. 4 g (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		g、脂質10.2g、炭水化物12
	分・ごま・りんご・大豆・鶏肉を含む)	6.7g、食塩相当量2.6g(推定 値)
4 1 11 181818	 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	三/
牛カルビビビンバ丼		/熱量 7 5 5 k c a l 、たんぱく質 2
	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)	5、2g、脂質22.8g、炭水化物
		110.2g、食塩相当量2.5g
	VAC	(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)	75 k c a l 、たんぱく質28.7
'		g、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!