4 月 の 献 立 表 清泉女学院

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 7 4 | | | • | 1 🗆 |
| 【新年度も宜しくお願い致します。】 毎日日替わりでお弁当をお届けします! 毎月メニューも変わっていきますので、お楽しみに! | | | | <u>販売なし</u> |
| 4⊟ | 5⊟ | 6⊟ | 7日 | 8日 |
| <u>販売なし</u> | <u>販売なし</u> | <u>販売なし</u> | <u>★新メニュー★</u> やわらか チキンカツ弁当 | <u>☆再登場☆</u> チーズダッカルビ 弁当 |
| 11日 | 12⊟ | 13⊟ | 14⊟ | 15⊟ |
| ★人気No1★ からあげ弁当 | <u>@人気No3@</u> 牛力ルビ ビビンバ丼 | サーモンタルタル &メンチカツ 弁当 | ★ボリューム満点★ アンデス豚 のカツ丼 | ★月替わり弁当★ ロコモコ ハンバーグ弁当 |
| 18⊟ | 19⊟ | 20⊟ | 21⊟ | 22日 |
| <u>★新メニュー★</u> やわらか チキンカツ弁当 | <u>☆再登場☆</u> チーズダッカルビ 弁当 | ★人気No2★ 塩からあげ弁当 | <u>★月替わり弁当★</u> ロコモコ ハンバーグ弁当 | <u>©人気No3@</u> 牛カルビ ビビンバ丼 |
| 25⊟ | 26⊟ | 27⊟ | 28⊟ | 29⊟ |
| サーモンタルタル &メンチカツ 弁当 | ★ボリューム満点★ アンデス豚 のカツ丼 | <u>@人気No3@</u> 牛力ルビ ビビンバ丼 | ★人気No1★ からあげ弁当 | <u>祝日</u> |

4月お弁当メニュー 原材料表

| 4万の开ヨグーユ | <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 |
| | /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 |
| メンチカツ弁当 | | g、脂質28.5g、炭水化物12 |
| | 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 |
| | | 値) 栄養成分表示(1食あたり)/熱量8 |
| ロコモコハンバーグ | 米飯、ハンバーグ、レタス、鶏卵、トマト、スパゲッティ、トマトソース、ポークソーセージ、トマトケチャップ、ピーマン、バター/加工澱 | 未養成ガ表示(1 良めにリ) / 熱量 o 1 4 k c a 、たんぱく質29g、脂 |
| 弁当 | 粉、セルロース、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル)、安定剤(グァー)、増粘剤(キサンタン)、リン酸塩(N a)、酸化防止剤 | 質24.1g、炭水化物114g、食 |
| カ ヨ | (V. C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む) | 塩相当量1.7g(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 | 栄養成分表示(1食あたり) |
| 7 9 80 0 71 3 | | /熱量810kcaⅠ、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) | 7g、脂質27.8g、炭水化物10 |
| | | 2. 2g、食塩相当量2. 1g(推定 |
| | | 值) |
| 塩からあげ弁当 | 【小蚁、病内、レモノ、艮用八立川、艮塩、月末初/ノソヨーノ、(̄마に八立・病内で百む) | 栄養成分表示(1食あたり)/熱量8 |
| - m / j (j (j / j / j) | | 26kcal、たんぱく質27.8 |
| | | g、脂質28.7g、炭水化物10 |
| | | 6.8g、食塩相当量5.2g(推定 |
| | | 值) |
| アンデス豚のカツ丼 | 米飯、トンカツ、鶏卵、ねぎ、めんつゆ、片栗粉/pH調整剤、カゼインNa、トレハロース、ピロリン酸Na、加工澱粉、酵素、増粘多糖 | W # 50 + - (1 A 5 (1) |
| | 【粕 調味料(アミノ酸学) (<u>→</u> 型に小手・咽・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 |
| | Met the second of the second o | 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2.4g(推定値) |
| チーズダッカルビ | ■不敗、 病内、 メソカルヒノーへ (コナユンヤノ、 めて、 めりん寺)、ナーヘノーへ(孔寺と王原付とりる良田、ナナユノルナーへ、ノロビへ | 栄養成分表示(1食あたり)/熱量8 |
| 45 M | 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 |
| | ガ・こま・りんこ・人立・病内で含む) | 6. 7 g、食塩相当量 2. 6 g (推定 |
| <u> </u> | HART HAR A LAND A LAND HAR AND HART HART HART HART HART HART HART HART | 順/ 単義成公事元 (1 食あたり) |
| | 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 | 未後成ガ衣ホ(1良めにり) /熱量755kcal、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) | ク 熱量 1 5 5 k じ a 1 、 たんはく員と 5 、 2 g 、脂質 2 2 . 8 g 、炭水化物 |
| | | 5、2g、脂質22.8g、灰水化物 110.2g、食塩相当量2.5g |
| | | 110.2g、良塩相当量2.5g (推定値) |
| | | (推处道) |

[☆]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!