

2月の献立表 清泉女学院

月	火	水 1日	木 2日	金 3日
		販売なし	販売なし	販売なし
6日	7日	8日	9日	10日
★人気No1★ からあげ弁当	アンデス高原豚の かつカレー	★月替わり弁当★ 和風ソース ハンバーグ弁当	★人気沸騰中★ 豚バラやきにく 弁当	☆新メニュー☆ ロワ-ル特的のり弁 (白身魚・からあげ)
13日	14日	15日	16日	17日
★人気No3★ 牛カルビ ビビンバ弁	☆新メニュー☆ ロワ-ル特的のり弁 (白身魚・からあげ)	☆新メニュー☆ アンデス高原豚の みそカツ弁当	★人気No2★ 塩からあげ弁当	★月替わり弁当★ 和風ソース ハンバーグ弁当
20日	21日	22日	23日	24日
★人気No1★ からあげ弁当	★人気沸騰中★ 豚バラやきにく 弁当	彩り野菜と ごろっとチキンの カレー	祝日	☆新メニュー☆ ロワ-ル特的のり弁 (白身魚・からあげ)
27日	28日			
☆新メニュー☆ アンデス高原豚の みそカツ弁当	販売なし			

2月お弁当メニュー（定番品） 原材料表

メニュー名	原材料	栄養成分
アンデス高原豚の 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 ／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857kcal、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）
ロワール特のり弁当 （白身魚・からあげ）	米飯、白身魚フライ、鶏肉、キャベツ、半固体状ドレッシング、鰹節、のり、しょうゆ、ソース、食用大豆油、パセリ ／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・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845kcal、たんぱく質22.1g、脂質24.5g、炭水化物120.5g、食塩相当量1.8g（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 ／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810kcal、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）
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826kcal、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）
彩り野菜とチキンのカレー	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、パーム油、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863kcal、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）
豚バラやきにく弁当	米飯、豚肉、焼肉ソース、食用大豆油、キャベツ、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・豚肉を含む）	栄養成分表示（1食あたり） ／熱量801kcal、たんぱく質24.6g、脂質24.2g、炭水化物113.6g、食塩相当量2.3g （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755kcal、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）

☆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！