

8・9月の献立表 清泉女学院

月	火	水	木	金
			31日	1日
			★人気No1★ からあげ弁当	★月替わり弁当★ 和風おろし ハンバーグ弁当
4日	5日	6日	7日	8日
★人気No1★ からあげ弁当	☆定番☆ ロワ-ル特のり弁 (白身魚・からあげ)	★4月以来の登場★ 牛カルビ ビビンバ弁	★さっぱり塩味★ ねぎ塩豚弁	☆新メニュー☆ てりやき チキンステーキ弁当
11日	12日	13日	14日	15日
★月替わり弁当★ 和風おろし ハンバーグ弁当	★彩り野菜の★ チキンカレー 弁当	★さっぱり塩味★ ねぎ塩豚弁	★人気No2★ 塩からあげ弁当	☆定番☆ ロワ-ル特のり弁 (白身魚・からあげ)
18日	19日	20日	21日	22日
祝日	☆定番☆ ロワ-ル特のり弁 (白身魚・からあげ)	販売無し	★人気No1★ からあげ弁当	★4月以来の登場★ 牛カルビ ビビンバ弁
25日	26日	27日	28日	29日
☆定番☆ ロワ-ル特のり弁 (白身魚・からあげ)	★彩り野菜の★ チキンカレー 弁当	★月替わり弁当★ 和風おろし ハンバーグ弁当	★さっぱり塩味★ ねぎ塩豚弁	★人気No2★ 塩からあげ弁当

9月の献立表 清泉女学院

メニュー名	原材料	栄養成分
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)
ねぎ塩豚丼	米飯、豚、たれ、長ネギ、食用大豆油、胡椒、食塩 ／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907kcal、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)
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)
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)
和風ハンバーグ弁当	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)	栄養成分表示(1食あたり)／熱量675kcal、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！