

4月の献立表 清泉女学院

月	火	水	木	金
1日	2日	3日	4日	5日
休み	休み	休み	休み	休み
8日	9日	10日	11日	12日
☆定番☆ ロワ-ル特のり弁 (白身魚・からあげ)	★月替わり弁当★ トマトソース ハンバーグ弁当	★人気No1★ からあげ弁当	★リニューアル★ あんかけカツ丼	★復活★ 豚バラ やきにく弁当
15日	16日	17日	18日	19日
★人気急上昇★ タルタル チキン南蛮弁当	☆定番☆ ロワ-ル特のり弁 (白身魚・からあげ)	★月替わり弁当★ トマトソース ハンバーグ弁当	★春の新メニュー★ ねぎ塩豚丼	★人気No2★ 塩からあげ弁当
22日	23日	24日	25日	26日
★リニューアル★ あんかけカツ丼	★人気No1★ からあげ弁当	★復活★ 豚バラ やきにく弁当	★月替わり弁当★ トマトソース ハンバーグ弁当	★人気急上昇★ タルタル チキン南蛮弁当
29日	30日			
★人気No2★ 塩からあげ弁当	★春の新メニュー★ ねぎ塩豚丼			

4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)
あんかけカツ丼	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617kcal、たんぱく質25.8g、脂質9g、炭水化物103.7g、食塩相当量2.4g(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)
トマトソースハンバーグ弁当	米飯、ハンバーグ、トマトソース、野菜ミックス、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623kcal、たんぱく質27.7g、脂質22.4g、炭水化物91.5g、食塩相当量3.0g(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！