

2017年(平成29年)

こんだて SFS しょくいく
フードシステム東北

当社栽培トマト使用メニュー

8月31日、9月6日、15日、19日に当社が栽培したトマトを使った「トマトから手作りトマトソース」を提供いたします。
夏場限定の献立をお楽しみください。

月	火	水	木	金
<p>28</p> <p>○ゆかりごはん ○カニクリームコロッケ</p> <p>エネルギー429kcal たんぱく質8.0g</p>	<p>29</p> <p>○のりごはん ○赤魚の煮つけ</p> <p>エネルギー377kcal たんぱく質16.9g</p>	<p>30</p> <p>○白ごはん ○ポークカレー</p> <p>エネルギー425kcal たんぱく質12.1g</p>	<p>31</p> <p>○さけごはん ○ハンバーグトマトソース</p> <p>エネルギー423kcal たんぱく質13.1g</p> 	<p>1</p> <p>○おかかごはん ○タレカツ</p> <p>エネルギー424kcal たんぱく質13.5g</p>
<p>4</p> <p>○ごましおごはん ○鶏肉の唐揚げ</p> <p>エネルギー398kcal たんぱく質11.1g</p>	<p>5</p> <p>○鶏ごぼうごはん ○あじのしょうが煮</p> <p>エネルギー390kcal たんぱく質15.2g</p> 	<p>6</p> <p>○さけごはん ○チキンソテートマトソース</p> <p>エネルギー403kcal たんぱく質13.4g</p>	<p>7</p> <p>○しろごはん ○牛丼風煮</p> <p>エネルギー409kcal たんぱく質11.5g</p>	<p>8</p> <p>○ハムサンド ○サーモンフライ</p> <p>エネルギー438kcal たんぱく質15.6g</p> 
<p>11</p> <p>○玉子ふりかけごはん ○肉じゃが</p> <p>エネルギー417kcal たんぱく質10.3g</p>	<p>12</p> <p>○こんぶごはん ○ピーマン肉詰めフライ</p> <p>エネルギー398kcal たんぱく質10.2g</p> 	<p>13</p> <p>○わかめごはん ○サバの味噌煮</p> <p>エネルギー395kcal たんぱく質12.4g</p>	<p>14</p> <p>○ふりかけおにぎり ○かぼちゃコロッケ</p> <p>エネルギー410kcal たんぱく質9.5g</p> 	<p>15</p> <p>○ごましおごはん ○ハートオムレツ</p> <p>エネルギー412kcal たんぱく質12.8g</p> 
<p>18</p> <p>敬老の日</p>	<p>19</p> <p>○あおなごはん ○ハンバーグトマトソース</p> <p>エネルギー410kcal たんぱく質11.3g</p>	<p>20</p> <p>○かおりごはん ○マーボー豆腐</p> <p>エネルギー398kcal たんぱく質12.2g</p> 	<p>21</p> <p>○のりごはん ○さわらの西京焼き</p> <p>エネルギー395kcal たんぱく質13.9g</p>	<p>22</p> <p>○おかかごはん ○鶏ごぼう炒め</p> <p>エネルギー402kcal たんぱく質13.2g</p> 
<p>25</p> <p>○ゆかりごはん ○ぶたにくしょうが焼き</p> <p>エネルギー415kcal たんぱく質10.8g</p> 	<p>26</p> <p>○チーズサンド ○キャベツメンチカツ</p> <p>エネルギー457kcal たんぱく質14.3g</p>	<p>27</p> <p>○しろごはん ○ポークカレー</p> <p>エネルギー428kcal たんぱく質10.1g</p>	<p>28</p> <p>○そぼろごはん ○エビフライ</p> <p>エネルギー416kcal たんぱく質11.8g</p> 	<p>29</p> <p>○ひじきごはん ○ぶり照り焼き</p> <p>エネルギー380kcal たんぱく質12.6g</p>
<p>・仕入材料の都合による献立の変更はご了承ください ・魚の骨は取り除いてありますが、気をつけてお召し上がりください ・弊社のお弁当は当日のPM2時までにお召し上がりください</p>				