



【年末年始の営業について】

12月28日(土)から1月5日(日) の期間は お休みさせていただきます。

【月】 熟量 蛋白質 脂質 塩分 【火】 熟量 蛋白質 脂質 塩分 【水】 熟量 蛋白質 脂質 塩分 【木】 熟量 蛋白質 脂質 塩分 【金】 熟量 蛋白質 2日 193 13.5 10.5 11.3 2.2 3日 199 13.3 6.3 22.7 1.5 4日 199 16.6 7.7 16.2 1.8 5日 201 14.4 9.5 14.6 2.4 6日 198 14.0	
2日 193 13.5 10.5 11.3 2.2 3日 199 13.3 6.3 22.7 1.5 4日 199 16.6 7.7 16.2 1.8 5日 201 14.4 9.5 14.6 2.4 6日 198 14.0	
	6.8 20.2 1.7
ぶり照焼き かれい蒸野菜あん 鶏香草焼き さわら山賊焼き 鮭西京焼き 青梗菜スープ煮 切干カレー酢煮 さつま揚げ寄せ煮 挽肉ともやし辛味炒め 青梗菜のり和	7
大根ピーマン金平 ほうれん草ナムル 菜の花ごま和え ************************************	, c
9日 200 15.4 5.7 23.6 1.8 10日 205 14.9 8.0 18.7 2.2 11日 187 16.2 6.5 16.0 1.7 12日 197 16.4 6.2 18.8 1.8 13日 194 14.6	7. 6 18. 3 1. 7
ほき蒸中華あん 赤魚塩こうじ焼き 	
味噌牛蒡 春雨ツナサラダ 白菜おかかドレッシング ************************************	
「中国主義 一番的ファップダー 日来のかかい レックファ 1000	ノマリイ
16日 204 14.6 7.9 19.4 22 17日 202 13.9 9.9 14.1 1.6 18日 193 14.2 6.7 20.1 1.7 19日 197 16.0 6.0 18.9 2.4 20日 194 21.4	4.7 17.0 2.0
鶏カレー焼き さば塩焼き オムレツトマトソース ます朝鮮焼き かれい蒸クリ	ームあん
小松菜のり和え いんげん突きこん金平 たら蒸甘酢あん 大根、ふ、人参煮 バンバンジー	
ひじき寄せ煮 いか酢大根 菜の花ピーナツ和え(************************************	炒め
23日 194 14.6 9.7 12.9 2.0 24日 196 15.5 8.4 13.5 2.0 25日 200 15.4 8.8 15.7 1.9 26日 199 13.9 10.4 12.6 1.7 27日 203 17.0	8. 3 15. 8 2. 1
ほっけ塩焼き 赤魚煮付け風 ほき蒸おろしあん ぶり照焼き 鶏蒸生姜あん	
蓮根炒め煮 酢鶏 野菜みそサラダ 十切り野菜炒め 白菜だし酢和	
キャベツひじきおかか和え わかめ中華サラダ もやし胡瓜のり和え (惣葉) しぐれおろし和え ブロッコリーサ	·ラダ

※ご注文の変更は当日 朝9時 までにお願いいたします。

※ 献立は、仕入れ等の都合により変更することがございます。

※ご飯のカロリーは302calです。

(株)ゆのたに 大沢事業部 調理センター

5 025-792-1366 Fax 025-795-6088