

2025年

12月22日週

## お献立表

マークの見方

- 新** ⇒ 新メニュー  
**骨** ⇒ 骨にご注意ください  
**郷** ⇒ 郷土料理



## お弁当

牛肉のすき焼き風煮  
梅ゆかりご飯  
三角野菜揚げ煮  
大根ともずくの土佐酢  
南瓜のごま和え

**新** 豚肉と白菜の生姜煮  
白飯  
豆腐ハンバーグ  
じゃが芋のたらこ煮  
人参と蓮根のゴママヨサラダ

タラカツ ソース付  
白飯  
大根のうま煮  
**新** ごぼうと枝豆の大麦若葉マヨ  
わかめの梅風味

鶏とじゃが芋のトマト煮  
雑穀ご飯  
高野豆腐とチンゲン菜あさりの玉子とじ  
ひじき煮  
りんごのシロップ漬

豚肉と野菜の焼肉炒め  
白飯  
**骨 新** サバ南蛮  
ポテトサラダ  
ほうれん草の炒り玉子炒め

熱量	426 Kcal	アレルゲン	熱量	499 Kcal	アレルゲン	熱量	575 Kcal	アレルゲン	熱量	515 Kcal	アレルゲン	熱量	556 Kcal	アレルゲン
蛋白質	13.8 g	小麦・牛肉・ごま・大豆	蛋白質	21.4 g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・ごま・大豆・鶏 肉・豚肉・りんご	蛋白質	15.8 g	小麦・卵・ごま・大 豆・鶏肉・もも・りん ご	蛋白質	21.4 g	かに・小麦・卵・乳成 分・ごま・大豆・鶏 肉・りんご	蛋白質	15.6 g	小麦・卵・乳成分・ご ま・さば・大豆・鶏 肉・豚肉・りんご
脂質	8.8 g		脂質	13.5 g		脂質	19.8 g		脂質	15.1 g		脂質	20.8 g	
炭水化物	73.4 g		炭水化物	73.1 g		炭水化物	83.1 g		炭水化物	72.3 g		炭水化物	76.2 g	
食塩相当量	3.4 g		食塩相当量	2.5 g		食塩相当量	2.3 g		食塩相当量	2.5 g		食塩相当量	2.3 g	

## おかず

サバの甘辛生姜煮  
野菜の中華炒め  
チーズ南瓜  
**郷** 大豆のぎすけ煮  
野沢菜としらすのペニネ  
白菜のレモン漬

タンドリーチキン  
チンゲン菜とイカの塩焼きそば  
**新** かぶのあごだし煮  
こんにゃく金平  
里芋のゆず煮  
玉葱のトマトサラダ

**新** 肉野菜炒め  
お魚がんも煮  
青梗菜と魚肉ソーセージのクリーム煮  
なすのごま和え  
蓮根と玉葱の酢味噌和え  
ピーマン昆布

デミグラスソースハンバーグ  
大根と豚肉の塩麹煮  
蓮根とちくわの甘辛煮  
**新** キャベツとベーコンのシーザー  
厚揚げと小松菜の煮物  
りんごのシロップ漬

赤魚のゆうあん焼  
ごぼうと豚肉のしぐれ煮  
蒸し鶏と春雨のスープ煮  
ブロッコリーのミモザサラダ  
なすの炒め煮  
キャベツのゆかり和え

熱量	399 Kcal	アレルゲン	熱量	326 Kcal	アレルゲン	熱量	384 Kcal	アレルゲン	熱量	403 Kcal	アレルゲン	熱量	318 Kcal	アレルゲン
蛋白質	19.5 g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・ごま・さば・大 豆・鶏肉・豚肉・りん ご・ゼラチン	蛋白質	17.1 g	小麦・卵・乳成分・い か・牛肉・ごま・大 豆・鶏肉・豚肉・りん ご・ゼラチン	蛋白質	15.0 g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・ごま・さば・大 豆・鶏肉・豚肉・ゼラ チン	蛋白質	14.2 g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・大豆・鶏肉・パナ ナ・豚肉・りんご・ゼ ラチン	蛋白質	20.7 g	小麦・卵・乳成分・ご ま・大豆・鶏肉・豚 肉・りんご
脂質	26.5 g		脂質	15.7 g		脂質	23.9 g		脂質	22.0 g		脂質	16.4 g	
炭水化物	26.3 g		炭水化物	30.5 g		炭水化物	32.2 g		炭水化物	38.8 g		炭水化物	25.7 g	
食塩相当量	3.2 g		食塩相当量	3.5 g		食塩相当量	3.8 g		食塩相当量	3.7 g		食塩相当量	2.8 g	

## 今週の新メニュー！

- ★豚肉と白菜の生姜煮(お弁当・ミニおかず) ★かぶのあごだし煮(おかず)  
★ごぼうと枝豆の大麦若葉マヨ(お弁当) ★肉野菜炒め(おかず)  
★キャベツとベーコンのシーザー(おかず・彩食八菜・ミニおかず)  
★サバ南蛮(お弁当)

新メニューの詳細はメニュー情報誌12月号をご覧ください。

詳しい情報をご覧になりたい方は  
こちらをスキャンしてください。→

## お問い合わせ

(平日：9:00～18:00)

0120-443-304

弁当コースは佐賀県の「うまっ、ヘルシー」  
提供店に登録されました。  
但し、対象商品は「弁当コース」だけです。

	12/22 (月)	12/23 (火)	12/24 (水)	12/25 (木)	12/26 (金)
彩食八菜	鶏天 天つゆ 里芋とさつま揚の煮物 チーズ南瓜 なすのこうじ味噌 大根ともずくの土佐酢 からし菜と豆腐の炒め煮 ごぼうとひじきのサラダ 昆布豆	サバの塩焼 さつま芋の甘辛煮 カレーペンネ じゃが芋のたらこ煮 ブロッコリーの柚子胡椒マヨ 大根の黒ごま煮 春雨の中華炒め 玉葱のトマトサラダ	牛肉の生姜炒め イカすり身の天ぷら カリフラワーのベーコン炒め 小松菜と油揚げの菜焼き おからのオーロラサラダ 高野豆腐のだしカレー煮 蓮根と玉葱の酢味噌和え わかめの梅風味	チキンホワイトシチュー 野菜コロッケ 昆布と豚肉の甘辛煮 里芋のたらこ煮 ひじき煮 春雨と野菜のマヨサラダ 厚揚げと小松菜の煮物 りんごのシロップ漬	ニラ豚 お魚厚揚げ煮 なすの炒め煮 こんにゃくと玉葱の酢味噌和え 南瓜のごま和え 新 キャベツとベーコンのシーザー <sup>新</sup> ごぼうと肉そぼろの醤油炒め ほうれん草の炒り玉子炒め
	熱量 515 Kcal 蛋白質 21.4 g 脂質 29.3 g 炭水化物 45.6 g 食塩相当量 4.7 g	熱量 457 Kcal 蛋白質 18.3 g 脂質 29.8 g 炭水化物 36.0 g 食塩相当量 3.4 g	熱量 418 Kcal 蛋白質 18.4 g 脂質 20.1 g 炭水化物 43.2 g 食塩相当量 4.0 g	熱量 469 Kcal 蛋白質 17.5 g 脂質 27.5 g 炭水化物 40.7 g 食塩相当量 3.7 g	熱量 442 Kcal 蛋白質 14.9 g 脂質 25.6 g 炭水化物 43.5 g 食塩相当量 4.4 g
	アレルゲン 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご	アレルゲン 小麦・卵・乳成分・牛乳・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	アレルゲン 小麦・卵・乳成分・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	アレルゲン 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	アレルゲン 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
	鶏の山賊焼 里芋とさつま揚の煮物 大根ともずくの土佐酢 南瓜のごま和え	カレイの甘酢あん 豆腐ハンバーグ 人参と蓮根のゴママヨサラダ 白菜煮	新 豚肉と白菜の生姜煮 イカすり身の天ぷら 高野豆腐のだしカレー煮 おからのオーロラサラダ	ビーフシチュー 野菜コロッケ ひじき煮 りんごのシロップ漬	骨 サバの西京焼 お魚厚揚げ煮 新 キャベツとベーコンのシーザー <sup>新</sup> ほうれん草の炒り玉子炒め
	熱量 218 Kcal 蛋白質 11.4 g 脂質 8.4 g 炭水化物 27.0 g 食塩相当量 2.5 g	熱量 278 Kcal 蛋白質 15.4 g 脂質 14.9 g 炭水化物 21.2 g 食塩相当量 2.3 g	熱量 321 Kcal 蛋白質 17.8 g 脂質 15.2 g 炭水化物 28.9 g 食塩相当量 2.7 g	熱量 230 Kcal 蛋白質 7.3 g 脂質 10.0 g 炭水化物 30.6 g 食塩相当量 2.2 g	熱量 238 Kcal 蛋白質 10.1 g 脂質 15.8 g 炭水化物 14.9 g 食塩相当量 2.0 g
	アレルゲン えび・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	アレルゲン 小麦・卵・乳成分・牛乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	アレルゲン 小麦・卵・乳成分・いか・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	アレルゲン 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン	アレルゲン 小麦・卵・乳成分・オレンジ・牛肉・ごま・さば・大豆・豚肉・りんご
	サワラのごま味噌焼 蓮根煮炒め、玉子焼 お味噌汁(わかめ) からし菜と豆腐の炒め物 大根ともずくの土佐酢	白身魚と豆腐のしんじょ煮 チンゲン菜、玉子焼 お味噌汁(合わせ) じゃが芋のたらこ煮 人参と蓮根のゴママヨサラダ	骨 焼鮭 蓮根煮炒め、玉子焼 お味噌汁(あさり) 高野豆腐のだしカレー煮 こぼうと枝豆の大麦若葉マヨ	ごぼう天煮 炊合せ、玉子焼 お味噌汁(わかめ) 大根と豚肉の塩麹煮 キャベツとベーコンのシーザー	カレイ磯辺揚げ 白スパ、玉子焼 お味噌汁(合わせ) ごぼうと肉そぼろの醤油炒め こんにゃくと玉葱の酢味噌和え
	熱量 181 Kcal 蛋白質 12.4 g 脂質 8.6 g 炭水化物 14.7 g 食塩相当量 3.1 g	熱量 165 Kcal 蛋白質 6.6 g 脂質 8.2 g 炭水化物 18.7 g 食塩相当量 2.9 g	熱量 216 Kcal 蛋白質 12.1 g 脂質 12.2 g 炭水化物 15.3 g 食塩相当量 3.4 g	熱量 231 Kcal 蛋白質 9.5 g 脂質 14.1 g 炭水化物 18.3 g 食塩相当量 3.1 g	熱量 216 Kcal 蛋白質 11.8 g 脂質 8.9 g 炭水化物 23.1 g 食塩相当量 2.8 g
	アレルゲン 小麦・卵・ごま・大豆	アレルゲン 小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・やまいも・りんご	アレルゲン 小麦・卵・乳成分・牛乳・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	アレルゲン 小麦・卵・乳成分・牛乳・ごま・さば・大豆・豚肉・りんご	アレルゲン 小麦・卵・牛肉・大豆・豚肉

●消費期限：「お弁当・おかず・彩食八菜・ミニおかず」はお届け当日24時

「朝食」はお届け翌日13時 届きましたら必ず冷蔵庫で保管してください。

●「お弁当・おかず・彩食八菜」のお弁当箱は、お手数ですが、水洗いをお願い致します。

「ミニおかず・朝食」は返却不要の容器です。

・寿司・小袋・カップは取り出し、フタをした容器のまま電子レンジで温めてください。

・過度な加熱は風味が損なわれる、硬くなる、食材破裂等の原因になりますのでご注意ください。

・商品調達の都合上、急遽メニューを変更させていただくことがあります。栄養成分値は予定です。

・食事療法をされている方は、事前に医療機関にご相談ください。

日替わりサラダメニュー	
納品日	12月
12/1 月	袋) コーンミックスサラダ
12/2 火	ミックスサラダ
12/3 水	シャキシャキ水菜サラダ
12/4 木	グリーンサラダ
12/5 金	袋) ミックスサラダ
12/6 土	
12/7 日	
12/8 月	袋) レタスミックスサラダ
12/9 火	コーンサラダ
12/10 水	大根・海藻サラダ
12/11 木	ミックスサラダ
12/12 金	袋) コーンミックスサラダ
12/13 土	
12/14 日	
12/15 月	袋) ミックスサラダ
12/16 火	シャキシャキ水菜サラダ
12/17 水	グリーンサラダ
12/18 木	コーンサラダ
12/19 金	袋) レタスミックスサラダ
12/20 土	
12/21 日	
12/22 月	袋) コーンミックスサラダ
12/23 火	大根・海藻サラダ
12/24 水	ミックスサラダ
12/25 木	シャキシャキ水菜サラダ
12/26 金	袋) ミックスサラダ
12/27 土	
12/28 日	
12/29 月	袋) レタスミックスサラダ
12/30 火	
12/31 水	
1/1 木	
1/2 金	
1/3 土	
1/4 日	

# 日替わりサラダ

月 金

袋サラダ

火 水 木

カップサラダ

**●カップサラダ (5種類)**



コーンサラダ



大根・海藻サラダ



ミックスサラダ



シャキシャキ水菜サラダ



グリーンサラダ

**●袋サラダ (3種類)**



袋ミックスサラダ



袋レタスミックスサラダ



袋コーンミックスサラダ