

「食べてほしいおかずコース」副菜メニュー一覧

2024年4月1日現在

メインメニュー	副菜メニュー
さばのみそ煮(白みそ仕立て)	高野豆腐の煮物/焼きなすとほうれん草の煮びたし/キャベツと大根の炒め物/おくらのおひたし
カレイの煮つけ	なすの揚げびたし/ジャーマンポテト/ほうれん草と切干大根のごましょうゆ/いんげんのおひたし
さわらのもろみ焼き	もちふの玉子とじ/おくらのおかか和え/じゃがいものカレーコンソメ炒め/ブロッコリーのジュレサラダ
鶏肉の甘辛たまねぎあんかけ	おくらのおひたし/ほうれん草のソテー/カリフラワーのマスタード和え/ひじきの煮物
豚肉の生姜焼き(すりおろしりんご入り)	かぼちゃの煮物/白菜の煮びたし/ひじきと大豆の煮物
豚ヒレかつの玉子とじ風	冬瓜の土佐煮/高野豆腐と野菜の煮物/ピーマンの味噌炒め/フライドポテト
豆腐ハンバーグ彩り野菜ソース	冬瓜のかに風味あんかけ/ツナと白菜の炒め煮/ごぼうとさつま揚げのきんぴら/いんげんのおひたし

※都合によりメニューを変更させていただくことがあります。

「食べてほしいおかずコース」栄養成分・アレルギー【特定原材料(8品目)】一覧

2024年4月1日現在

メインメニュー	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)	アレルギー【特定原材料(8品目)】
さばのみそ煮(白みそ仕立て)	258	18.3	14.2	13.8	1.8	小麦
カレーの煮つけ	243	15.3	10.2	22.3	1.9	小麦・卵・乳成分
さわらのもろみ焼き	247	16.7	10.0	18.4	1.9	小麦・卵・乳成分
鶏肉の甘辛たまねぎあんかけ	219	14.4	10.3	15.3	1.6	小麦
豚肉の生姜焼き(すりおろしりんご入り)	220	12.1	9.6	18.8	1.5	小麦
豚ヒレかつの玉子とじ風	251	9.9	12.1	24.6	1.8	小麦・卵・乳成分
豆腐ハンバーグ彩り野菜ソース	212	9.7	7.5	26.3	1.9	小麦・卵・乳成分・かに

※都合により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・アレルギーは商品ラベルをご確認ください。