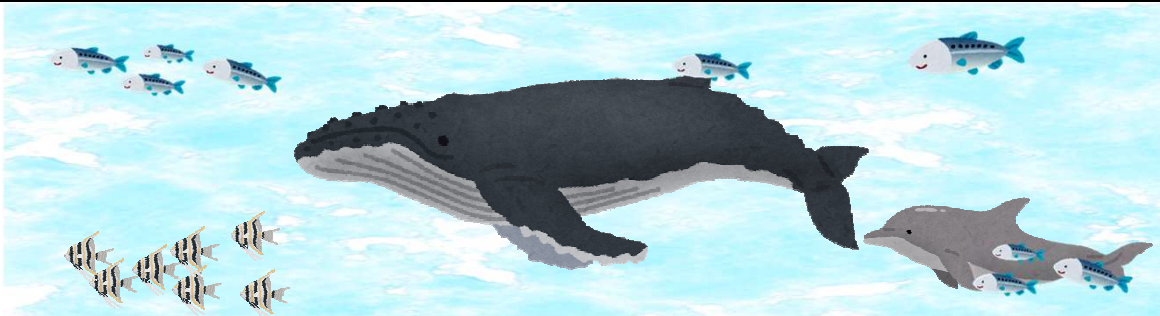
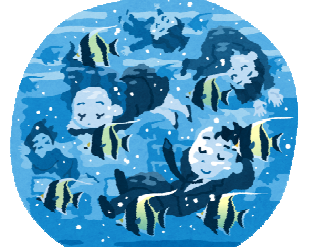


にこにこ給食



8月 エンジョイランチ

月	火	水	木	金
				1日  あかまい いそべしろみフライ
4日	5日	6日	7日	8日
				
ごこくまい てりやきハンバーグ 11日	ちゃめし カレーじゃが 12日	のりごはん ハムカツ 13日	しゃけわかめごはん ぶたにくとごぼうのいりに 14日	なめし コーンフライ 15日
 なつやすみ 				
18日	19日	20日	21日	22日
				
ひじきごはん にくじゃが 25日	やきそば カレーコロッケ 26日	のりごはん やきさば 27日	あげぼん ハヤシシチュー 28日	わかめごはん ぶたにくときのごまヨいため 29日
				
ごはん からあげ	むぎごはん しょうがいため	ごはん マーボーとうふ	おかかごはん フルコギいため	あげぼん クリームシチュー

2025年8月 エンジョイランチ 献立表



スプーンを使うと食べやすいです。 → S

日付	曜日		主 食	献 立	カロリー	たんぱく質	体をつくる	熱や力になる	体調を整える
1	金		赤米	磯辺白身フライ 肉野菜炒め 豆乳がんも 小松菜のおひたし りんご	370	16.1	たら 豆腐 豚肉 青海苔	こめ 植物油脂 赤米 ごま	キャベツ 人参 こまつな りんご
4	月		五穀米	照り焼きハンバーグ お野菜のみそ炒め ごぼうの煮物 大根葉のごま和え 昆布豆	359	14.6	豚肉 鶏肉 大豆 昆布	こめ 植物油脂 五穀米 ごま	キャベツ チンゲン菜 人参 コーン 大根葉 ごぼう
5	火		茶飯	チキンナゲット カレー肉じゃが 高野豆腐煮 ピーマンサラダ みかん	380	13.3	豚肉 豆腐 鶏肉	こめ 植物油脂 じゃがいも	いんげん 人参 みかん ピーマン コーン
6	水		海苔ごはん	ハムカツ マカロニケチャップソテー 里芋煮 ほうれん草のごま和え 白桃	357	12.1	海苔 鶏肉 豚肉	こめ 植物油脂 マカロニ ごま 里芋	人参 コーン グリンピース ほうれん草 白桃
7	木		鮭わかめごはん	さつま揚げ 豚肉とごぼうの炒り煮 大根の煮物 コーンサラダ みかん	355	14.4	さけ わかめ 豚肉 青海苔 すり身	こめ 植物油脂 白滝	ごぼう 白菜 コーン 大根 玉ねぎ 人参 みかん
8	金		菜飯	コーンフライ じゃがいものそぼろ煮 人参のスープ煮 ブロッコリーのおかか和え りんご	359	11.0	豚肉 削り節	こめ 植物油脂 じゃがいも 白滝 ごま	青菜 玉ねぎ ブロッコリー 人参 コーン りんご
18	月		ひじきごはん	さつま揚げ 肉じゃが ナスの煮びたし たけのこの煮物 みかん	389	14.6	ひじき 鶏肉 油揚げ 豚肉 すり身 豆腐	こめ 植物油脂 じゃがいも 白滝 こんにゃく	玉ねぎ 人参 たけのこ なす みかん
19	火		焼きそば	カレーコロッケ ぎょうざ れんこんの煮物 切干大根の煮物 白桃	361	12.5	豚肉 油揚げ 豆腐	中華麺 植物油脂 じゃがいも	キャベツ 玉ねぎ ピーマン 人参 大根 れんこん にら 白桃
20	水		海苔ごはん	焼きサバ 大根としいたけの煮物 昆布豆 オクラのおかか和え 水餃子	388	16.0	海苔 さば 削り節 大豆 昆布	こめ 植物油脂 ごま	大根 しいたけ 人参 いんげん オクラ キャベツ ねぎ
21	木	S	揚げパン	野菜コロッケ ハヤシシチュー ブロッコリー ツナサラダ 黄桃	395	12.0	豚肉 まぐろ	パン 植物油脂 じゃがいも	黄桃 玉ねぎ 人参 グリンピース キャベツ ピーマン ブロッコリー
22	金		わかめごはん	春巻き 豚肉ときのこのマヨ炒め 花がんも いんげんのごま和え みかん	310	9.6	わかめ 豚肉 豆腐 すり身	こめ 植物油脂 春雨 ごま	ひらたけ しいたけ マッシュルーム ねぎ れんこん キャベツ 人参 玉ねぎ たけのこ いんげん みかん
25	月		ごはん	鶏肉のから揚げ きんぴらごぼう たけのこの煮物 水菜と鮭の和え物 りんご	362	12.9	鶏肉 さけ	こめ 植物油脂 ごま	ごぼう 人参 水菜 キャベツ たけのこ りんご
26	火		麦ごはん	ハムステーキ 豚肉と野菜のしょうが炒め 人参煮 ほうれん草のごま和え にしんの昆布巻き	332	13.5	豚肉 鶏肉 にしん 昆布	こめ 植物油脂 押麦 ごま	玉ねぎ 人参 こまつな
27	水	S	ごはん	麻婆豆腐 ウインナー 青菜のじゃこ和え パイン	355	14.8	豆腐 鶏肉 豚肉 しらす	こめ 植物油脂	コーン グリンピース 人参 玉ねぎ チンゲン菜 パイン
28	木		おかかごはん	竹輪の磯辺揚げ ブルコギ炒め 肉団子 春雨サラダ 白桃	314	10.4	削り節 豚肉 すり身 あおさ 鶏肉	こめ 植物油脂 ごま 春雨	玉ねぎ もやし にら ピーマン ひらたけ 人参 白桃
29	金	S	揚げパン	さつまいもコロッケ クリームシチュー ブロッコリー 白菜のおかか和え みかん	369	11.2	豚肉 削り節	パン 植物油脂 じゃがいも さつまいも ごま	玉ねぎ 人参 白菜 ブロッコリー みかん

※ 食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承ください。
※ 毎日お届けするお弁当は食品衛生上、当日の午後1時までにお召し上がりください。
※ 使用している魚は骨を極力抜いていますが、まれに小骨が入っている可能性がありますので、喫食時にはご注意ください。

※ すり身の原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。
※ 一部原料はえび、かにが混ざる漁法で採取しています。
※ サラダに使用しているマヨネーズは植物油脂を主要原料としたドレッシングです。

産地のご案内
(主な物)

人参（北海道）、キャベツ（北海道 長野）、玉ねぎ（北海道 兵庫）、じゃがいも（北海道）
小松菜・ほうれん草（熊本）、鶏肉（ブラジル）、豚肉・牛肉（オーストラリア）、魚類（欧州、ニュージーランド、チリ）、お米（国内産）

8月 エンジョイランチ アレルギー使用表示



日	曜日	レギュラーメニュー	特定原材料 ※そば・落花生・くるみは 使用していません					牛 肉	鶏 肉	豚 肉	大 豆	魚 介 類	ご ま	その他	アレルギーメニュー (卵・乳対応)
			卵	乳	え び	か に	小 麦								
1	金	赤米													
		磯辺白身フライ					○				○	○			
		肉野菜炒め							○	○					
		豆乳がんも					○				○	○	○		
		小松菜のおひたし					○				○	○			
		りんご												りんご	
4	月	五穀米													
		照り焼きハンバーグ					○	○	○	○	○	○			
		お野菜のみそ炒め					○		○	○	○		○		
		ごぼうの煮物					○				○	○			
		大根葉のごま和え					○				○		○		
		昆布豆					○				○				
5	火	茶飯					○				○				
		チキンナゲット					○		○		○				
		カレー肉じゃが					○			○	○	○			
		高野豆腐煮					○				○	○			
		ピーマンサラダ									○				
		みかん													
6	水	海苔ごはん													
		ハムカツ					○		○	○	○				
		マカロニケチャップソテー					○			○					
		里芋煮					○				○	○			
		ほうれん草のごま和え					○				○		○		
		白桃												もも	
7	木	鮭わかめごはん										○		さけ	
		さつま揚げ					○				○	○			
		豚肉とごぼうの炒り煮					○			○	○	○			
		大根の煮物					○				○	○			
		コーンサラダ									○				
		みかん													
8	金	菜飯										○			
		コーンフライ					○				○				
		じゃがいものそぼろ煮					○			○	○	○			
		人参のスープ煮							○						
		ブロッコリーのおかか和え					○				○		○		
		りんご												りんご	
18	月	ひじきごはん					○		○		○	○			
		さつま揚げ					○				○	○			
		肉じゃが					○			○	○	○			
		ナスの煮びたし					○				○	○			
		たけのこの煮物					○				○	○			
		みかん													
19	火	焼きそば					○			○	○			もも りんご	
		カレーコロッケ					○				○				
		ぎょうざ					○			○					
		れんこんの煮物					○				○	○			
		切干大根の煮物					○				○	○			
		白桃												もも	

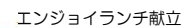
※ "特定原材料"と、"特定原材料に準ずるもの"のうち使用頻度の高いものを○印で示しています。

※ 下記の"特定原材料に準ずるもの"が含まれる場合、"その他"にアレルギー名を示しています。

いくら・キウイフルーツ・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・さば・さけ・いか・りんご・マカダミアナッツ・あわび・オレンジ・ゼラチン・アーモンド

※ すり身の原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。

※ 一部原料はえび、かにが混ざる漁法で採取しています。



日	曜日	レギュラーメニュー	特定原材料 ※そば・落花生・くるみは 使用していません					牛 肉	鶏 肉	豚 肉	大 豆	魚 介 類	ご ま	その他	アレルギーメニュー (卵・乳対応)
			卵	乳	え び	か に	小 麦								
20	水	海苔ごはん													
		焼きサバ					○				○	○		さば	
		大根としいたけの煮物					○				○	○			
		昆布豆					○				○				
		オクラのおかか和え					○				○		○		
		水餃子					○			○	○		○		
21	木	揚げパン		○			○				○				→小豆パン
		野菜コロッケ					○				○			りんご	
		ハヤシシチュー					○		○	○					
		ブロッコリー													
		ツナサラダ									○	○			
		黄桃												もも	
22	金	わかめごはん													
		春巻き						○			○		○		
		豚肉ときこのマヨ炒め					○			○	○	○			
		花がんも					○				○	○			
		いんげんのごま和え					○				○		○		
		みかん													
25	月	ごはん													
		鶏肉のから揚げ					○		○		○				
		きんぴらごぼう					○				○	○	○		
		たけのこの煮物					○				○	○			
		水菜と鮭の和え物					○				○	○		さけ	
		りんご												りんご	
26	火	麦ごはん													
		ハムステーキ							○	○	○				
		豚肉と野菜のしょうが炒め					○			○	○				
		人参煮					○				○	○			
		ほうれん草のごま和え					○				○		○		
		にしんの昆布巻き					○				○	○			
27	水	ごはん					○	○	○	○	○		○	ゼラチン	
		麻婆豆腐								○	○				
		ウインナー							○	○	○				
		青菜のじゃこ和え					○				○	○			
		パイン													
28	木	おかかごはん					○				○		○		
		竹輪の磯辺揚げ					○				○	○			
		ブルコギ炒め					○			○	○				
		肉団子					○		○	○	○	○			
		春雨サラダ					○				○				
		白桃												もも	
29	金	揚げパン		○			○				○				→小豆パン
		さつまいもコロッケ					○				○		○		
		クリームシチュー								○	○				
		ブロッコリー													
		白菜のおかか和え					○				○		○		
		みかん													