

# Menu

2024年10月28日 ~ 2024年11月9日

ISO22000認証取得 本社工場



## 静岡給食センター

電話：054-259-1341

FAX：054-259-0152

〒421-0106  
静岡市駿河区北丸子1-19-20

【お願い】  
お弁当の調製には十分注意しておりますが、風通しの良い場所で保管して頂き、安心して喫食していただく為に当日14時までにお召し上がり下さい。  
【注文方法】  
下記の注文書にご記入頂き、前日の14時までにお申し込み下さい。なごみ・あじさい主食の小盛・大盛をご希望される場合には、同一枠内に外数で小食・大食とご記入下さい。  
【当日変更】  
午前9時までにご連絡下さい。完全予約制の商品は前日14時以降は変更・取消はお受け出来ませんのでご了承下さい。

材料入荷等の都合により献立が変更する場合がございます、ご了承下さい。

日付	なごみ(和)	あじさい(味菜)	健康弁当(完全予約制) こわい生活習慣病美味しくからだを守る カロリー650kcal程度 白飯 塩分3g 1日に必要な野菜1/3以上	シェフのこだわり ¥680(税込) ※一部例外あり (300食限定・前営業日14時までの予約制)
10 / 28 (月)	ハンバーグ デミグラスソース ズッキーニのトマト煮 金平蓮根 331 kcal 蛋白 14.2 g 脂質 15.7 g 塩分 3.5 g	オリジナルから揚げ 明太子パスタ ごぼうサラダ 491 kcal 蛋白 20.6 g 脂質 23.8 g 塩分 3.7 g	牛肉たっぷりチャブチェ ピザ風春巻き チョレギサラダ 641 kcal 塩分 2.9 g 蛋白 20.8 g 脂質 17.0 g 炭水化物 99.3 g	のり弁 ¥480 
10 / 29 (火)	豚肉のねぎ塩炒め 鶏のスパイシーフリッター 豆腐ステーキ おろしだれ 301 kcal 蛋白 15.9 g 脂質 16.3 g 塩分 2.9 g	バターチキンカレー すき焼き風コロック 花野菜のアンチョビ炒め 367 kcal 蛋白 12.8 g 脂質 22.5 g 塩分 2.5 g	天ぷら盛り合わせ (えび・さつま芋・ごぼうのかき揚げ) 牛すじ大根 693 kcal 塩分 2.1 g 蛋白 18.3 g 脂質 20.7 g 炭水化物 103.9 g	トルコライス 
10 / 30 (水)	とんかつ 味噌だれ 焼きそば ブロッコリーのサラダ 346 kcal 蛋白 12.8 g 脂質 15.7 g 塩分 3.5 g	牛すき煮 イカの磯辺揚げ 細切昆布とさつま芋の煮物 きのこのガーリックペッパー炒め 310 kcal 蛋白 14.8 g 脂質 16.5 g 塩分 3.3 g	豚肉のトマたまスタミナ炒め 鶏むね唐揚げ チンゲン菜とパプリカのみそ炒め 605 kcal 塩分 2.6 g 蛋白 27.7 g 脂質 15.9 g 炭水化物 87.4 g	彩ちらし 寿司 
10 / 31 (木)	鶏の照り焼き さばカレーカツ 青椒肉絲 395 kcal 蛋白 22.6 g 脂質 20 g 塩分 3.0 g	天ぷら(海老・南瓜・かきあげ) 高野豆腐の卵とじ 大根サラダ 306 kcal 蛋白 13.6 g 脂質 13.8 g 塩分 3.9 g	自家製スパニッシュオムレツ えび風味かつ コールスローサラダ 700 kcal 塩分 2.9 g 蛋白 22.9 g 脂質 20.2 g 炭水化物 104.9 g	自家製 煮豚のせ つけ麺 (魚介醤油味) 
11 / 1 (金)	韓国風三色丼(そぼろ・ナムル・キムチ) たこキャベツカツ ひじきの煮物 275 kcal 蛋白 12.7 g 脂質 13.4 g 塩分 4.9 g	月見メンチカツ ローストサラダチキン ブロッコリーのタルタルサラダ 340 kcal 蛋白 16.4 g 脂質 17 g 塩分 2.6 g	チンジャオロース 鶏むねのスイートチリ 塩肉じゃが 700 kcal 塩分 2.6 g 蛋白 32.5 g 脂質 19.8 g 炭水化物 97.0 g	そば & ミニ天丼 
11 / 2 (土)		ぶりの照り焼き 南瓜のそぼろ煮 海藻サラダ 263 kcal 蛋白 16 g 脂質 5.8 g 塩分 3.1 g	なごみの容器は レンジアップ可能です！ ぜひお試しください。	<厚生労働省基準2015> カロリー：2100kcal/1日 700kcal/1食(男50-69) 塩分：8g/1日(1食当り約2.7g) 食物繊維：20g/1日(1食当り約6.7g) 素材品数：30品以上(1食当り10品以上)
11 / 4 (月)	文化の日 振替休日 			
11 / 5 (火)	鶏の竜田揚げ ガバオライス風 きのこのバター醤油炒め 462 kcal 蛋白 23 g 脂質 26.5 g 塩分 2.9 g	ハンバーグロコモコ風 ポトフ 蓮根サラダ 339 kcal 蛋白 13 g 脂質 14.5 g 塩分 4.9 g	さばの漬け焼 桜えび入りかき揚げ 細切り昆布の旨煮 667 kcal 塩分 1.8 g 蛋白 27.7 g 脂質 20.3 g 炭水化物 90.8 g	生姜焼き丼 
11 / 6 (水)	白身魚の南蛮だれ 豚と蓮根の甘辛炒め ポテトサラダ 439 kcal 蛋白 14.3 g 脂質 21.1 g 塩分 3.1 g	手作りヒレカツ イカの七味焼き カリフラワーとじゃが芋のカレーマヨ炒め 290 kcal 蛋白 20 g 脂質 10.3 g 塩分 3.2 g	チキンカツのおろしだれ もやしと胡瓜のアジアンサラダ れんこん金平 634 kcal 塩分 2.5 g 蛋白 26.2 g 脂質 13.7 g 炭水化物 100.3 g	三元豚の 卵とじカツ丼 
11 / 7 (木)	トンテキ風炒め ケイジャンチキン 春雨のニラ玉炒め 421 kcal 蛋白 22 g 脂質 23.2 g 塩分 3.1 g	静岡風親子煮 肉じゃが 水菜サラダ 290 kcal 蛋白 18.3 g 脂質 12.4 g 塩分 3.2 g	エビフライ&ヒレカツ 豆のトマト煮 こんにゃくの金平 605 kcal 塩分 2.2 g 蛋白 20.8 g 脂質 12.7 g 炭水化物 100.6 g	ヤンニョム チキン弁当 (チョイ辛) ¥480 
11 / 8 (金)	あじフライ ねぎま串 切干大根のカレー風味煮 海藻サラダ 246 kcal 蛋白 12.5 g 脂質 11.8 g 塩分 2.5 g	ポーク焼肉 黒はんぺんフライ マカロニサラダ 419 kcal 蛋白 21.1 g 脂質 23.4 g 塩分 3.8 g	きのこハヤシライス クリーミーコロック ジャーマンポテト 671 kcal 塩分 2.7 g 蛋白 15.1 g 脂質 15.2 g 炭水化物 101.6 g	ボルゴライス 
11 / 9 (土)		自分で作るガバオライス イカといんげんの塩炒め レタスと蒸し鶏のサラダ 317 kcal 蛋白 19.1 g 脂質 14 g 塩分 2.8 g	静岡はSDGs(持続可能な開発目標)の考え方に共感し、積極的に取り組んでいます。 その1つが「フードロス問題」。弊社はお弁当の残菜の一部を家畜用飼料に利用することで 処理コストの軽減、処理に伴うCO2の削減を目指しています。 お弁当箱返却の際、割り箸等の食材以外のものをお弁当箱内に入れないようご協力をお願いします。	

お弁当注文書	お客様コードNo.	お客様名	電話番号	FAX番号	ご担当者名

月 / 日	曜日	なごみ		あじさい		健康 弁当	シェフ の こだわり	シェフ 480円	月 / 日	曜日	なごみ		あじさい		健康 弁当	シェフ の こだわり	シェフ 480円
		セット	おかず	セット	おかず						セット	おかず	セット	おかず			
10 / 28	月								11 / 4	月							
10 / 29	火								11 / 5	火							
10 / 30	水								11 / 6	水							
10 / 31	木								11 / 7	木							
11 / 1	金								11 / 8	金							
11 / 2	土								11 / 9	土							