

Menu

2025年2月3日 ~ 2025年2月15日

ISO21999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

健康弁当のご飯の容器は
今までと変わりません

【お知らせ】 2025年1月より
ごはんラインナップが変更になりました

ごはん小盛・・・廃止
ごはん普通盛・・・210g位(新容器)
ごはん大盛・・・300g位

※基本登録や注文書等での小盛のご注文は、普通盛で対応させていただきます。ご了承ください。

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からだ守る 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)
2 / 3 (月)	クラッシュ・パン粒マスタードフライ 高野豆腐の煮物 ブロッコリーサラダ 350 kcal 蛋白 13.3 g 脂質 21.6 g 塩分 3.1 g	豚の生姜焼き 5種豆のドライカレー ポテトサラダ 318 kcal 蛋白 17 g 脂質 17.7 g 塩分 2.9 g	酢鶏 ニラたま春雨 カニ風味サラダ 637kcal塩分3.0g蛋白20.4g脂質17.5g炭水化物97.7g	カキフライと 三元豚カツカレー
2 / 4 (火)	鶏天の卵あんかけ 豚と大根のピリ辛煮 さつま芋サラダ 328 kcal 蛋白 20.4 g 脂質 10.8 g 塩分 3.2 g	白身魚の南蛮だれ オムレツチリソースがけ 春雨サラダ 348 kcal 蛋白 14.1 g 脂質 17.2 g 塩分 2.9 g	鶏とピーマンの甘辛炒め 牛肉コロッケ パンプキングラタン 676kcal塩分2.6g蛋白20.5g脂質15.4g炭水化物112.4g	小海老天の おろしそば
2 / 5 (水)	麻婆豆腐 鶏のもろみ醤油焼き 蓮根サラダ 321 kcal 蛋白 17.2 g 脂質 16.3 g 塩分 2.8 g	天ぷら(海老・さつま芋・かき揚げ) 切干大根と鶏の含め煮 カラフルマリネ 425 kcal 蛋白 11.7 g 脂質 20.5 g 塩分 3.2 g	チーズインハンバーグのオリジナルソース ほうれん草オムレツ ペンネナポリタン 706kcal塩分3.0g蛋白22.8g脂質20.9g炭水化物104.5g	お肉屋さんの手作り とんかつ弁当 ¥480
2 / 6 (木)	白身魚フライ ハムカツ 豚ニラもやし炒め コールスローサラダ 333 kcal 蛋白 14.1 g 脂質 17 g 塩分 3.0 g	ブルコギ 鶏の香味焼き ボンゴレロソスパゲッティ チーズメンチカツ 452 kcal 蛋白 19.9 g 脂質 27.3 g 塩分 3.5 g	さわらの蒲焼風 鶏の天ぷら かぼちゃサラダ 666kcal塩分2.1g蛋白27.5g脂質16.8g炭水化物99.1g	ホテルフーズ x しずきゅう やきとり弁当
2 / 7 (金)	ハンバーグ&プチエビフライ ポテトの粒マスタード炒め マカロニサラダ 317 kcal 蛋白 13.4 g 脂質 14.6 g 塩分 4.1 g	ヤンニョムチキン 蓮根のパセリバター炒め 人参サラダ 486 kcal 蛋白 18 g 脂質 32.1 g 塩分 2.8 g	鶏とロールキャベツのトマトソース ポテトフライ そばサラダ 590kcal塩分2.2g蛋白20.7g脂質10.5g炭水化物96.9g	ボルガライス
2 / 8 (土)	おまかせメニュー	サバの味噌煮 五目金平 ツナじゃが 胡瓜と卵の酢の物 300 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 12.1 g 塩分 2.6 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)
2 / 10 (月)	豚の柚子胡椒炒め 上海風焼きそば わかめとオクラのサラダ 352 kcal 蛋白 15.6 g 脂質 17.7 g 塩分 3.4 g	チーズインハンバーグ 目玉焼きフライ 蒸し鶏のレモンマヨサラダ 415 kcal 蛋白 17.3 g 脂質 22.6 g 塩分 3.3 g	ひれかつのごまソース しゅうまい 里芋とこんにゃくの煮物 610kcal塩分2.6g蛋白23.1g脂質12.0g炭水化物100.6g	うどん弁当 (いなり寿司)
2 / 11 (火)	建国記念の日			
2 / 12 (水)	チャプチェ イカの天ぷら 蓮根の旨塩炒め 茄子の韓国風和え物 331 kcal 蛋白 10.2 g 脂質 20.2 g 塩分 4.0 g	鶏のカレーパン粉焼き 牛肉とごぼうのしぐれ煮 フレンチサラダ 327 kcal 蛋白 15.2 g 脂質 16.5 g 塩分 2.8 g	牛すき焼き 野菜コロッケ ツナと大根の煮物 604kcal塩分3.0g蛋白20.7g脂質13.7g炭水化物100.0g	ブルコギ丼
2 / 13 (木)	ビーフシチュー コーンクリームコロッケ ポテトサラダ 311 kcal 蛋白 8.5 g 脂質 18.3 g 塩分 2.6 g	手作りロースかつ 高野豆腐の旨煮 マカロニサラダ 436 kcal 蛋白 20.2 g 脂質 27.7 g 塩分 2.7 g	天ぷら盛り合わせ (えび・ささみ・春菊のかき揚げ) 切干大根ともやしの金平 653kcal塩分2.4g蛋白25.6g脂質17.0g炭水化物90.3g	のり弁 ¥480
2 / 14 (金)	オリジナルから揚げ マカロニナポリタン もやしサラダ 471 kcal 蛋白 20.6 g 脂質 26.1 g 塩分 4.0 g	酢豚 肉しゅうまい 大根の中華煮 胡瓜のザーサイ和え 295 kcal 蛋白 10.5 g 脂質 13 g 塩分 3.1 g	ビーフシチュー ベーコンとかぼちゃのソテー カニクリームコロッケ 745kcal塩分2.7g蛋白19.5g脂質26.8g炭水化物105.8g	鎌倉弁 (えびフライ卵とじ)
2 / 15 (土)	おまかせメニュー	ささみチーズカツ ほうれん草オムレツ 蓮根の金平 315 kcal 蛋白 16.2 g 脂質 14.6 g 塩分 2.3 g	静給は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たいようご協力をお願いします。	SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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					
2 / 3	月								2 / 10	月							
2 / 4	火								2 / 11	火							
2 / 5	水								2 / 12	水							
2 / 6	木								2 / 13	木							
2 / 7	金								2 / 14	金							
2 / 8	土								2 / 15	土							