

Menu

2025年2月17日 ~ 2025年3月1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

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くからだする 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 / 17 (月)	照り焼きハンバーグ アンチョビポテト ブロッコリーのコンソメ煮 391 kcal 蛋白 15.5 g 脂質 19.4 g 塩分 3.4 g	オリジナルから揚げ ジャーチャー麺 ポテトサラダ 439 kcal 蛋白 16.7 g 脂質 28.2 g 塩分 3.2 g	あじの塩焼き かき揚げ 豚と野菜のXO醤炒め 631kcal塩分1.9g蛋白24.3g脂質17.0g炭水化物92.7g	天丼
2 / 18 (火)	鶏と海老の南蛮風 回鍋肉 マカロニサラダ 351 kcal 蛋白 19.2 g 脂質 17.2 g 塩分 3.3 g	ポークシチュー ささみフライ 大根サラダ 290 kcal 蛋白 12.2 g 脂質 12.9 g 塩分 3.0 g	手作りロースとんかつのごまソース 切干大根とあさりの煮物 ブロッコリーのミモザサラダ 697kcal塩分2.3g蛋白22.4g脂質24.4g炭水化物93.5g	生姜焼き丼
2 / 19 (水)	鶏と筍の炊き込みごはん 牛肉スタミナ炒め サーモンマヨフライ 326 kcal 蛋白 12.5 g 脂質 17.8 g 塩分 2.9 g	鶏と筍の炊き込みごはん 手作りロールカツ 鶏の山賊焼き 396 kcal 蛋白 20.7 g 脂質 22.7 g 塩分 2.9 g	ハンバーグクリームソース 豆のドライカレー 人参ナッツサラダ 702kcal塩分2.7g蛋白15.6g脂質20.3g炭水化物114.0g	ビビンバ 混ぜそば
2 / 20 (木)	チキンカツ 彩り野菜のつくね焼き 切干大根の煮物 339 kcal 蛋白 15.4 g 脂質 15.8 g 塩分 3.3 g	豚ヒシのがーリックパッパーリ 花野菜のサラダ ごぼうのから揚げ 255 kcal 蛋白 18.9 g 脂質 11.1 g 塩分 3.0 g	エビチリ豆腐 春巻・しゅうまい 回鍋肉 601kcal塩分2.2g蛋白15.6g脂質14.7g炭水化物98.0g	ブルコギ丼
2 / 21 (金)	酢豚 三角春巻 焼き餃子(ニョク抜き) いんげんのハニマスサラダ 282 kcal 蛋白 8.3 g 脂質 14.5 g 塩分 2.9 g	筑前煮 つくね大葉巻き 海老カツ さつま芋のサラダ 389 kcal 蛋白 14.9 g 脂質 20.3 g 塩分 3.9 g	油淋鶏 ジャーマンポテト 海藻サラダ 715kcal塩分2.5g蛋白25.9g脂質16.7g炭水化物97.7g	三元豚の 卵とじカツ丼
2 / 22 (土)		さわらの漬け焼き 青梗菜ときこのソテー 大根と豚肉の煮物 305 kcal 蛋白 16.7 g 脂質 13.9 g 塩分 2.7 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 / 24 (月)	天皇誕生日 振替休日			
2 / 25 (火)	豚と青菜の旨煮 イカカツ 豆のドライカレー 356 kcal 蛋白 24 g 脂質 16.8 g 塩分 3.5 g	天ぷら(海老・南瓜・春菊) 鶏の味噌焼き炭火風 切干大根のサラダ 353 kcal 蛋白 15.1 g 脂質 20 g 塩分 2.5 g	豆乳クリームシチュー パンネのトマトチャウダー クリーミーコーンフライ 645kcal塩分2.0g蛋白20.1g脂質12.9g炭水化物109.1g	しずQの 牛丼
2 / 26 (水)	あじフライ ごぼうの柳川風 青菜と竹輪の煮物 295 kcal 蛋白 11.6 g 脂質 12.9 g 塩分 2.8 g	ハッシュドポーク コーンクリームフライ 蓮根ジェノベーゼ 374 kcal 蛋白 11.5 g 脂質 23.9 g 塩分 2.3 g	白身魚とロールキャベツの 具沢山トマトソース ベーコンとしめじのスパゲティー 602kcal塩分1.9g蛋白20.7g脂質11.6g炭水化物100.3g	そば弁当 (いなり寿司)
2 / 27 (木)	豚と4種野菜のソテー ツナマヨフライ じゃが芋の旨煮 324 kcal 蛋白 14.3 g 脂質 15.3 g 塩分 3.0 g	チキンカツ(ソースかつ丼風) 大豆のトマト煮 いんげんのペペロンチーノ 365 kcal 蛋白 15.1 g 脂質 16.9 g 塩分 3.4 g	焼き鳥風柚子胡椒焼 ごぼうのかき揚げ 海鮮さつま揚げ 574kcal塩分2.6g蛋白23.3g脂質12.2g炭水化物92.1g	からあげ弁当 ¥480
2 / 28 (金)	チキンカレー 蓮根肉詰めフライ 茄子の味噌炒め 393 kcal 蛋白 12.4 g 脂質 21.9 g 塩分 3.7 g	豚のパイコー風 焼き餃子(ニョク抜き) 春雨サラダ 259 kcal 蛋白 10.3 g 脂質 10.6 g 塩分 3.1 g	揚げだし豆腐となすのなめこあん 豚の角煮 じゃが芋のカレー炒め 733kcal塩分2.9g蛋白18.3g脂質25.9g炭水化物88.9g	平打ち麺の ポロネーゼ
3 / 1 (土)		豚肉と卵の中華風炒め ナルトと昆布の煮物 海老海鮮餃子 254 kcal 蛋白 15.5 g 脂質 12.4 g 塩分 2.6 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			
2 / 17	月								2 / 24	月							
2 / 18	火								2 / 25	火							
2 / 19	水								2 / 26	水							
2 / 20	木								2 / 27	木							
2 / 21	金								2 / 28	金							
2 / 22	土								3 / 1	土							