

Menu

2025年3月3日 ~ 2025年3月15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)
3 / 3 (月)	三色丼(鶏そぼろ・卵そぼろ・ナム) 甘エビの磯辺揚げ 蓮根サラダ 338 kcal 蛋白 20.2 g 脂質 17.2 g 塩分 3.0 g	サムギョプサル風 チョレギサラダ ジャガ芋のコチュジャン炒め 332 kcal 蛋白 16.2 g 脂質 16.3 g 塩分 2.7 g	カキフライ 牛牛野菜炒め 大根と豚肉の味噌煮 653kcal塩分2.5g蛋白19.1g脂質19.7g炭水化物99.8g	お花見おこわ 弁当
3 / 4 (火)	のり弁風～白身魚フライ 竹輪の磯辺揚げ 厚焼玉子 金平ごぼう 味付海苔 325 kcal 蛋白 14.9 g 脂質 17.1 g 塩分 2.0 g	ハニーマスタードチキン ピーマン肉詰めフライ パンペペロンチーノ 337 kcal 蛋白 15.9 g 脂質 16.3 g 塩分 3.3 g	回鍋肉 自家製明太子コロケ 春雨棒々鶏風サラダ 684kcal塩分2.6g蛋白20.9g脂質21.1g炭水化物100.4g	三元豚 チーズ カツカレー
3 / 5 (水)	トロっと卵のカツ煮 タッカルビ風 春雨サラダ 397 kcal 蛋白 15.1 g 脂質 20.4 g 塩分 3.8 g	海老マヨ 春巻 青椒肉絲 胡瓜とザーサイの和え物 335 kcal 蛋白 15.3 g 脂質 17.5 g 塩分 2.6 g	自家製ベーコンとブロッコリーのキッシュ 鶏肉のトマトソース 白滝のやきそば風 640kcal塩分2.5g蛋白26.8g脂質17.5g炭水化物93.8g	ヤンニョム チキン弁当 (チョイ辛) ¥480
3 / 6 (木)	ハンバーグ&グリルチキンの 手作りトマトソースがけ ハムポテトフライ 422 kcal 蛋白 19.5 g 脂質 21.2 g 塩分 4.2 g	鶏の竜田揚げ おろしポン酢 高野豆腐の旨煮 ごぼうサラダ 347 kcal 蛋白 18.3 g 脂質 21.7 g 塩分 2.9 g	天ぷら盛り合わせ (えび・れんこん・菜の花かき揚げ) ももゼリー 665kcal塩分2.3g蛋白18.2g脂質17.0g炭水化物108.4g	麻婆チャーハン
3 / 7 (金)	牛すき煮 柚子ささみフライ お好み焼き風焼きじゃが マカロニサラダ 298 kcal 蛋白 11.8 g 脂質 10.3 g 塩分 3.1 g	鶏ごぼうメンチカツ チキンのクリーム煮 ポテトサラダ 450 kcal 蛋白 14.6 g 脂質 26.9 g 塩分 3.7 g	自家製なすミートグラタン 鶏むねのから揚げ あさりのペロンチーノ 686kcal塩分2.9g蛋白24.3g脂質17.8g炭水化物100.8g	チキン南蛮 うどん
3 / 8 (土)	おまかせメニュー	ごはんのにせてタコライス風 キャベツボンゴレ クリーミーコロケ 370 kcal 蛋白 17.5 g 脂質 21.7 g 塩分 2.5 g	なごみの容器は レンジャップ可能です！ 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)
3 / 10 (月)	メンチカツ タンドリーチキン マカロニカルボ風 437 kcal 蛋白 14.9 g 脂質 24.5 g 塩分 3.5 g	月見ハバーグ 照焼ソース スッキーニのバジル炒め チーズはんぺんフライ 370 kcal 蛋白 14.5 g 脂質 16.2 g 塩分 3.9 g	豚の生姜焼き風炒め アスパラ入りかき揚げ 海鮮さつま揚げ 682kcal塩分2.3g蛋白25.4g脂質22.2g炭水化物93.2g	桜そば弁当
3 / 11 (火)	親子煮 黒はんぺんの磯辺揚げ 麻婆茄子 ポテトサラダ 357 kcal 蛋白 18.4 g 脂質 20.4 g 塩分 3.0 g	グリルチキンマリパ ツーンス 厚切りハムカツ カリフラワーと卵のサラダ 465 kcal 蛋白 19 g 脂質 26.8 g 塩分 3.6 g	鶏の油淋鶏ソース 小エビと里芋の揚げ団子 チャプチェ 670kcal塩分2.7g蛋白26.3g脂質16.9g炭水化物100.1g	彩らし 寿司
3 / 12 (水)	ごはんのにせて豚丼風 さつま芋のかき揚げ 塩焼きそば 437 kcal 蛋白 16.6 g 脂質 26.1 g 塩分 3.2 g	トupp(豆腐)キムチ チヂミ ビビンバ胡瓜 葱塩チャプチェ 319 kcal 蛋白 11 g 脂質 17.5 g 塩分 3.0 g	鶏カツとオムレツのトマトソース タラモサラダ 大根とベーコンの洋風煮 690kcal塩分2.7g蛋白22.1g脂質23.1g炭水化物97.3g	トルコライス
3 / 13 (木)	ビーフカレー バターコーンコロケ スッキーニのペロンチーノ 333 kcal 蛋白 9.5 g 脂質 18.3 g 塩分 3.3 g	チキン南蛮風 4種豆とひじきの煮物 マカロニサラダ 489 kcal 蛋白 27 g 脂質 24.4 g 塩分 3.4 g	太刀魚の塩焼き ちくわの磯辺揚げ ジャガ芋のそぼろあん 695kcal塩分3.0g蛋白26.8g脂質23.4g炭水化物91.8g	静岡親子丼 ¥480
3 / 14 (金)	鶏と筍の炊き込みご飯 オリジナルから揚げ 肉野菜炒め 480 kcal 蛋白 25.2 g 脂質 27.8 g 塩分 4.0 g	鶏と筍の炊き込みご飯 サバの生姜風味焼き ごぼうと竹輪のかき揚げ 462 kcal 蛋白 12.4 g 脂質 26.3 g 塩分 2.9 g	麻婆豆腐 こんにゃくとニンニクの芽の味噌炒め 海鮮餃子 578kcal塩分2.6g蛋白20.0g脂質15.9g炭水化物85.8g	ジャーチャー麺
3 / 15 (土)	おまかせメニュー	鶏マヨ ジャガキムチ炒め ひじきの豆腐煮 328 kcal 蛋白 23.2 g 脂質 13.5 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			
3 / 3	月								3 / 10	月							
3 / 4	火								3 / 11	火							
3 / 5	水								3 / 12	水							
3 / 6	木								3 / 13	木							
3 / 7	金								3 / 14	金							
3 / 8	土								3 / 15	土							