

# Menu

2025年3月17日 ~ 2025年3月29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 / 17 (月)	ヒレカツ 胡麻ソース ツナバターポテト ブロッコリーの塩レモン和え 364 kcal 蛋白 14.2 g 脂質 13.6 g 塩分 3.0 g	天ぷら(海老・さつま芋・かき揚げ) 茄子の肉味噌炒め パプリカとイカのマリネ 406 kcal 蛋白 12.2 g 脂質 21.8 g 塩分 3.0 g	カキフライ 鶏の照り焼き 卵のタルタルサラダ 695kcal塩分2.4g蛋白25.8g脂質21.3g炭水化物97.5g	鎌倉丼 (えびフライ卵とじ) 
3 / 18 (火)	ハンバーグ玉ねぎソース ささみ梅しそフライ 蓮根金平 328 kcal 蛋白 15.6 g 脂質 13 g 塩分 3.3 g	豚ロース旨辛焼き ツナマヨオムレツ 筍のフリッター 384 kcal 蛋白 16.5 g 脂質 22.2 g 塩分 3.0 g	牛肉のコチュジャン炒め かぼちゃコロッケ 野菜たっぷり焼きそば 643kcal塩分2.4g蛋白26.2g脂質14.9g炭水化物100.8g	小海老天のおろしそば 
3 / 19 (水)	鶏天のチリソース 水餃子 マカロニサラダ 279 kcal 蛋白 19.4 g 脂質 6.7 g 塩分 3.1 g	ほうれん草カレー トマト包みメンチ カリフラワーのチーズパン粉焼き 396 kcal 蛋白 13 g 脂質 24.7 g 塩分 2.8 g	さわらの漬け焼 菜の花入りクリームコロッケ だし巻き卵 644kcal塩分2.9g蛋白22.6g脂質17.4g炭水化物96.5g	お肉屋さんの手作り とんかつ弁当 ¥480 
3 / 20 (木)	春分の日 			
3 / 21 (金)	鶏の柚子胡椒焼き ジャーマンポテト ごぼうの甘酢炒め 420 kcal 蛋白 15.7 g 脂質 19.8 g 塩分 3.6 g	豚と大根の土手煮 鶏のパセリバターグリル アジ大葉フライ 313 kcal 蛋白 18.1 g 脂質 18.7 g 塩分 2.8 g	白身魚となすの南蛮だれ 春雨の中華サラダ 五目豆 613kcal塩分2.0g蛋白18.2g脂質15.0g炭水化物98.6g	塩たれ天丼 
3 / 22 (土)	おまかせメニュー 		豚の塩だれ炒め 細切昆布の旨煮 五目金平 272 kcal 蛋白 16.6 g 脂質 12.6 g 塩分 2.7 g	<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 / 24 (月)	とんかつ 特製ソース 味噌茄子 ブロッコリーサラダ 341 kcal 蛋白 12.8 g 脂質 19.6 g 塩分 2.7 g	サーモンフライ 鶏のガーリックペッパーグリル 蓮根サラダ 357 kcal 蛋白 17.4 g 脂質 21.2 g 塩分 3.1 g	天ぷら盛り合わせ (えび・れんこん・空豆のかき揚げ) ブロッコリーのサラダ 654kcal塩分2.6g蛋白24.4g脂質14.6g炭水化物101.6g	高菜& 明太マヨ& 牛丼 
3 / 25 (火)	豚の生姜炒め 海老カツ 焼き餃子(ニンニク抜き) 372 kcal 蛋白 16.3 g 脂質 18.9 g 塩分 3.6 g	チーズインハンバーグ アンチョビポテト きのこのバター醤油炒め 377 kcal 蛋白 15.4 g 脂質 19 g 塩分 3.4 g	鶏のみそ焼き じゃが芋とベーコンのマヨパン粉焼 舞茸と豆腐のふんわり天ぷら 693kcal塩分2.9g蛋白28.0g脂質15.8g炭水化物109.0g	三元豚の 卵とじカツ丼 
3 / 26 (水)	鶏のクリーム煮 彩り野菜のつくね焼き ごぼうのから揚げ 272 kcal 蛋白 13.7 g 脂質 13.9 g 塩分 2.7 g	鶏とじゃが芋の子キテキ炒め タラの西京焼き ズッキーニのペペロンチーノ 290 kcal 蛋白 15.9 g 脂質 12.9 g 塩分 2.5 g	ひれかつ2枚のごまソース 小松菜ときくらげのソテー 中華もやしサラダ 588kcal塩分2.1g蛋白22.3g脂質10.0g炭水化物102.4g	のり弁 ¥480 
3 / 27 (木)	豆腐チャンプルー 鶏のレモン風味焼き 春雨サラダ 410 kcal 蛋白 16 g 脂質 22.4 g 塩分 3.9 g	手作りロースカツ マカロニサラダ 高野豆腐と小松菜の煮びたし 401 kcal 蛋白 18.3 g 脂質 26.4 g 塩分 2.4 g	すき焼き煮 鶏肉の塩麹揚げ なすの煮びたし 622kcal塩分2.5g蛋白23.9g脂質19.1g炭水化物88.7g	そば弁当 (いなり寿司) 
3 / 28 (金)	ヤンニョムチキン 豚大根 もやしチャプチェ 457 kcal 蛋白 19.8 g 脂質 27.3 g 塩分 3.0 g	黒酢の酢豚 オムレツ海老チリソースがけ 大学芋 327 kcal 蛋白 9.5 g 脂質 11.5 g 塩分 3.4 g	春野菜のトマトカレー えびかつ しめじとごぼうのペペロンチーノ風 630kcal塩分2.3g蛋白17.6g脂質11.5g炭水化物106.1g	カキフライと 三元豚カツカレー 
3 / 29 (土)	おまかせメニュー 		鶏の照焼き 白身魚のフリッター 切干大根と昆布の旨煮 300 kcal 蛋白 23.6 g 脂質 11.7 g 塩分 2.0 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 / 17	月								3 / 24	月							
3 / 18	火								3 / 25	火							
3 / 19	水								3 / 26	水							
3 / 20	木								3 / 27	木							
3 / 21	金								3 / 28	金							
3 / 22	土								3 / 29	土							