

Menu

2025年6月9日 ~ 2025年6月21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

ごはん普通盛・・・210g位
ごはん大盛・・・300g位

【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・あじさい主食の大盛をご希望される場合には、同一枠内に外数で大〇食とご記入下さい。
【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

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)
6 / 9 (月)	ヒレカツ 胡麻ソース コンソメポテト 焼売 368 kcal 蛋白 13.9 g 脂質 14.7 g 塩分 2.9 g	天ぷら3種(海老・さつま芋・かき揚げ) 茄子の肉味噌炒め キャベツとトマトの味噌炒め 416 kcal 蛋白 10.9 g 脂質 22.6 g 塩分 2.6 g	豚肉のコチュジャン炒め かぼちゃコロッケ 鶏のハニーマスタード焼き 645kcal塩分2.4g蛋白25.5g脂質15.3g炭水化物100.7g	チキン南蛮 うどん
6 / 10 (火)	ハンバーグ玉ねぎソース ほたて風味フライ 蓮根金平 324 kcal 蛋白 13.8 g 脂質 14.3 g 塩分 3.3 g	豚ロースの旨辛焼き 筍のフリッター 切干大根とあさりの含め煮 377 kcal 蛋白 15 g 脂質 20.9 g 塩分 3.2 g	夏野菜のトマトカレー えびカツ 自家製パインゼリー 642kcal塩分2.7g蛋白17.9g脂質11.8g炭水化物109.4g	小海老天のおろしそば
6 / 11 (水)	鶏天のチリソース イカバーグ キャベツマカロニサラダ 298 kcal 蛋白 20.4 g 脂質 7.7 g 塩分 3.0 g	ほうれん草カレー トマト包みメンチカツ ポテトとカブのチーズパン粉焼き 395 kcal 蛋白 12.6 g 脂質 23.8 g 塩分 2.6 g	さわらの漬け焼 お塩と枝豆のコロッケ ピビンバ 632kcal塩分2.9g蛋白22.7g脂質15.9g炭水化物97.1g	しずQの牛丼
6 / 12 (木)	ブルコギ いなり餃子 コーンのかき揚げ ブロッコリーの塩レモン和え 283 kcal 蛋白 11.4 g 脂質 17.0 g 塩分 2.5 g	オリジナルから揚げ スパゲティミートソース 海藻サラダ 459 kcal 蛋白 24.6 g 脂質 22.9 g 塩分 3.8 g	ハンバーグのトマトガーリックソース かぼちゃとブロッコリーのマヨチーズ焼き きのこベーコンのクリームペンネ 731kcal塩分2.5g蛋白24.2g脂質19.2g炭水化物105.4g	お肉屋さんの手づくり チャーシュー 冷やしラーメン
6 / 13 (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 453 kcal 蛋白 13.6 g 脂質 20.6 g 塩分 3.2 g	もつ煮 蓮根つくね焼き アジ大葉フライ ごぼうとツナのサラダ 210 kcal 蛋白 10.5 g 脂質 11.3 g 塩分 2.0 g	サーモンフライ 鶏のねぎま炒め れんこんのガーリックソテー 718kcal塩分2.0g蛋白25.0g脂質24.5g炭水化物98.8g	お肉屋さんの手作り とんかつ弁当 ¥480
6 / 14 (土)		豚肉の塩だれ炒め 五目金平 いんげんと人参のゆかり和え 270 kcal 蛋白 16.3 g 脂質 12.6 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)
6 / 16 (月)	とんかつ 胡麻ソース 味噌茄子 ブロッコリーサラダ 351 kcal 蛋白 13.9 g 脂質 20.3 g 塩分 2.9 g	サーモンフライ&鶏のガーリックポテト タルタルソースがけ 細切昆布の旨煮 471 kcal 蛋白 19.9 g 脂質 30.4 g 塩分 2.9 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95.3g	生姜焼き丼
6 / 17 (火)	豚の生姜炒め 焼き餃子(ニンニク抜き) 海老カツ 356 kcal 蛋白 16.3 g 脂質 18.4 g 塩分 3.4 g	チーズインハンバーグ デミグラスソース アンチョビポテト きのこのバター醤油炒め 380 kcal 蛋白 15.5 g 脂質 18.5 g 塩分 3.2 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 643kcal塩分2.8g蛋白25.2g脂質14.7g炭水化物102.3g	三元豚 チーズ カツカレー
6 / 18 (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 277 kcal 蛋白 13.0 g 脂質 14.6 g 塩分 2.5 g	鶏とじゃが芋のスパイシー炒め 椎茸海老詰めフライ タラの西京焼き 288 kcal 蛋白 15.8 g 脂質 12.5 g 塩分 2.5 g	ひれかつのごまソース おでん3種盛り 小松菜ときくらげのソテー 588kcal塩分2.1g蛋白22.3g脂質10.0g炭水化物102.4g	ブルコギ丼
6 / 19 (木)	ヤンニョムチキン 豚大根 南瓜のマッシュサラダ 449 kcal 蛋白 19.5 g 脂質 27.3 g 塩分 2.9 g	黒酢の酢豚 海鮮焼売 オムレツの海老チリソース 春雨サラダ 316 kcal 蛋白 9 g 脂質 10.4 g 塩分 3.6 g	鶏のみそ焼き 舞茸と豆腐のふんわり天 じゃが芋とベーコンの自家製マヨパン粉焼 694kcal塩分3.0g蛋白27.9g脂質15.7g炭水化物108.8g	三元豚の卵とじカツ丼
6 / 20 (金)	豆腐チャンプルー 鶏のレモン風味焼き 春雨サラダ 380 kcal 蛋白 14.1 g 脂質 20.3 g 塩分 3.2 g	手作りロースカツ 高野豆腐と小松菜の煮浸し マカロニサラダ 401 kcal 蛋白 17.6 g 脂質 27.1 g 塩分 2.6 g	すき焼き 鶏の塩麹から揚げ なすの煮びたし 603kcal塩分2.5g蛋白21.8g脂質17.5g炭水化物89.7g	うどん弁当 (いなり寿司)
6 / 21 (土)		若鶏の照焼 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、割り箸等の食料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			
6 / 9	月								6 / 16	月							
6 / 10	火								6 / 17	火							
6 / 11	水								6 / 18	水							
6 / 12	木								6 / 19	木							
6 / 13	金								6 / 20	金							
6 / 14	土								6 / 21	土							