

Menu

2025年12月8日 ~ 2025年12月20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

SNS はじめました

インスタグラム



X



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) 栄養バランスのとれたお弁当 エネルギー600kcal以上 塩分2.5g以下 蛋白質20g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) |
|----------------|---|--|--|--|
| 12 / 8 (月) | 豚キムチ メンチカツ 里芋のそぼろ煮 カリフラワーのサラダ 281 kcal 蛋白 14.8 g 脂質 12.1 g 塩分 3.0 g | ささみの梅しそチーズ巻フライ ガパオ風炒め ポークビーンズ 375 kcal 蛋白 18.7 g 脂質 21.1 g 塩分 2.9 g | 欧風カレーの卵添え カニクリームコロッケ シーザーサラダ 704kcal塩分2.5g蛋白20.1g脂質23.6g炭水化物99.8g | ルーロー飯 |
| 12 / 9 (火) | 照り焼きハンバーグ オムレツ ミニフランク ナポリタン 301 kcal 蛋白 13.3 g 脂質 14.0 g 塩分 3.2 g | 鶏のから揚げ香味葱だれかけ 麻婆豆腐 さつま芋のサラダ 509 kcal 蛋白 21 g 脂質 27.5 g 塩分 4.0 g | 牛肉たっぷりチャプチェ 春巻 じゃがいものコチュジャン炒め 647kcal塩分2.5g蛋白20.7g脂質19.0g炭水化物97.3g | うどん&ミニ親子丼 |
| 12 / 10 (水) | チキンカツの卵あんかけ 豆のドライカレー 春雨サラダ 357 kcal 蛋白 15.2 g 脂質 17.3 g 塩分 3.0 g | トンテキ ごぼうの甘辛揚げ カルボナーラ風スパゲティ 396 kcal 蛋白 15.9 g 脂質 22.5 g 塩分 2.9 g | レバニラもやし 照り焼きつくね れんこんのカレー金平 655kcal塩分2.3g蛋白21.4g脂質12.4g炭水化物113.8g | のり弁&ナポリ <small>※使い捨てフォークの貼付は 算入させていただきます。 ご理解の程よろしくお願い致します。</small> |
| 12 / 11 (木) | グリルチキンと白身魚フライの タルタルソースかけ 細切昆布の旨煮 398 kcal 蛋白 18.4 g 脂質 23.4 g 塩分 2.8 g | さばの味噌煮 蓮根のバター醤油煮 甘エビの磯辺揚げ 330 kcal 蛋白 15.8 g 脂質 15.4 g 塩分 3.5 g | 自家製チキンカツのおろしだれ だし巻きたまご ひじきと大豆の煮物 678kcal塩分2.3g蛋白23.9g脂質21.9g炭水化物90.9g | NEW オムライス ホワイトソース &トマトソース |
| 12 / 12 (金) | 豚のBBQ炒め 一口ささみフライ 金平ごぼう 厚焼玉子 338 kcal 蛋白 15.0 g 脂質 18.0 g 塩分 2.6 g | 鶏肉とカシューなツ炒め 木耳の卵炒め 海鮮焼壳 323 kcal 蛋白 13.9 g 脂質 19.6 g 塩分 3.2 g | 鶏のレモンペッパー焼 ポテトフライ・ウインナー ロールキャベツのトマトソース 612kcal塩分2.2g蛋白25.8g脂質13.5g炭水化物96.8g | 自家製卵とじ カツ丼 |
| 12 / 13 (土) | | アジの塩焼き もずくと野菜のかき揚げ 青梗菜じゃがベーコン 290 kcal 蛋白 15.9 g 脂質 14.3 g 塩分 2.5 g | 【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・あじさい主食大盛をご希望される場合は、同一枠内に大〇食とご記入下さい。 | |
| 12 / 15 (月) | ヒレカツ特製ソースかけ 麻婆春雨 大根とひよこ豆のコンソメ煮 289 kcal 蛋白 16.2 g 脂質 12.0 g 塩分 2.4 g | 天ぷら(海老・南瓜・かき揚げ) 細切昆布の旨煮 小松菜とベーコンのコンソメ煮 278 kcal 蛋白 8.6 g 脂質 14.3 g 塩分 2.5 g | ハンバーグのトマトデミソース エビフライ 人参しりしり 699kcal塩分2.5g蛋白23.4g脂質22.2g炭水化物99.9g | 彩ちらし寿司 |
| 12 / 16 (火) | ポークカレー コーン入りメンチカツ 青菜のおひたし 266 kcal 蛋白 10.6 g 脂質 10.8 g 塩分 2.5 g | 豚肉の生姜炒め チリコンカン 大根のツナ煮 353 kcal 蛋白 20.6 g 脂質 17.5 g 塩分 3.1 g | チキン南蛮のタルタルソース添え もやしと胡瓜のアジアンサラダ れんこん金平 668kcal塩分2.5g蛋白24.2g脂質19.8g炭水化物96.1g | ボルガライス |
| 12 / 17 (水) | 鶏のから揚げ 八宝菜 蒟蒻と竹輪の土佐煮 350 kcal 蛋白 21.0 g 脂質 9.8 g 塩分 3.3 g | 和風ハンバーグ おろしソース 厚切りハムカツ 切干大根の煮物 336 kcal 蛋白 14.5 g 脂質 14.5 g 塩分 3.5 g | 豚ロース生姜焼き クリームコロッケ ブロッコリーのコブサラダ風 693kcal塩分2.4g蛋白24.8g脂質21.8g炭水化物91.7g | 小海老天の おろしそば |
| 12 / 18 (木) | 回鍋肉 揚げ餃子 烧壳 ツナじゃが 蓮根の甘酢炒め 289 kcal 蛋白 13.0 g 脂質 13.7 g 塩分 3.2 g | 牛肉チャプチェ 旨辛チキン 肉じゃがコロッケ 376 kcal 蛋白 14.4 g 脂質 25 g 塩分 2.7 g | 自家製とんかつのごまソース 大根のカニ風味あん 人参とツナのサラダ 697kcal塩分2.1g蛋白20.5g脂質23.8g炭水化物99.0g | SMS企画 限定商品 <small>SNS (Instagram・X・HP) を ぜひ確認してみてください。 感謝を込めて♡</small> |
| 12 / 19 (金) | たれメンチカツ 豚肉と青菜のオイスター炒め 高野豆腐と大根の旨煮 344 kcal 蛋白 15.4 g 脂質 18.1 g 塩分 2.9 g | ささみチーズカツ トマトソース じゃが芋のがーリックバター炒め 厚揚げのだし煮 260 kcal 蛋白 11.3 g 脂質 13.1 g 塩分 2.4 g | 八宝菜 肉団子 自家製杏仁豆腐 616kcal塩分2.5g蛋白20.0g脂質15.1g炭水化物98.0g | 生姜焼き丼 |
| 12 / 20 (土) | | クリームチーズカツ ごぼうとこんにゃくのしぐれ煮 茎わかめの炒め煮 329 kcal 蛋白 14.7 g 脂質 15.1 g 塩分 2.3 g | 静給はSDGs(持続可能な開発目標)の考え方と共に共感し、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。 | <small>SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS</small> |

| 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 | なごみ | | あじさい | | 健康 弁当 | シェフ の こだわり |
|-----------|-----|-----|------|-----|----------|------------------|
| | 曜日 | セット | おかず | セット | おかず | |
| 12 / 8 月 | | | | | | |
| 12 / 9 火 | | | | | | |
| 12 / 10 水 | | | | | | |
| 12 / 11 木 | | | | | | |
| 12 / 12 金 | | | | | | |
| 12 / 13 土 | | | | | | |

| 月 / 日 | なごみ | | あじさい | | 健康 弁当 | シェフ の こだわり |
|-----------|-----|-----|------|-----|----------|------------------|
| | 曜日 | セット | おかず | セット | おかず | |
| 12 / 15 月 | | | | | | |
| 12 / 16 火 | | | | | | |
| 12 / 17 水 | | | | | | |
| 12 / 18 木 | | | | | | |
| 12 / 19 金 | | | | | | |
| 12 / 20 土 | | | | | | |

↓ 12/18シェフメニュー記入欄 ↓