

Menu

2026年3月2日 ~ 2026年3月14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)	シェフのこだわり
3 / 2 (月)	豚キムチ メンチカツ 里芋のそぼろ煮 菜の花のからし和え 283 kcal 蛋白 14.3 g 脂質 11.8 g 塩分 3.2 g	ささみロールカツ ガパオ風ソテー ポークビーンズ 343 kcal 蛋白 15.5 g 脂質 19.8 g 塩分 2.9 g	欧風カレーとろっと卵添え プロッコリーとベーコンのペッパー炒め カニクリームコロッケ 704kcal塩分2.5g蛋白20.0g脂質23.6g炭水化物99.8g	うどん弁当 (いなり寿司)
3 / 3 (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 298 kcal 蛋白 13.6 g 脂質 13.8 g 塩分 3.2 g	若鶏の竜田揚げ 葱ソース 麻婆豆腐 肉団子の黒酢あんがらめ 508 kcal 蛋白 20.8 g 脂質 27.5 g 塩分 3.9 g	豚肉と卵の中華炒め 春巻・エビチリ チョレギサラダ 686kcal塩分2.5g蛋白20.7g脂質24.4g炭水化物96.0g	彩ちらし寿司
3 / 4 (水)	チキンカツの卵あんかけ 春雨サラダ 花形さつまの煮付 353 kcal 蛋白 15.2 g 脂質 17.0 g 塩分 3.0 g	豚ロースステーキ カルボナーラスパゲティ 南瓜とプロッコリーのガーリックグリル 416 kcal 蛋白 17.4 g 脂質 25.8 g 塩分 3.6 g	レバニラもやし 照り焼き根菜つくね サラスパサラダ 641kcal塩分2.4g蛋白20.8g脂質12.2g炭水化物111.5g	天丼
3 / 5 (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 369 kcal 蛋白 17.3 g 脂質 20.0 g 塩分 2.6 g	鶏とカシューなツ炒め 木耳の卵炒め 海鮮焼壳 319 kcal 蛋白 14.1 g 脂質 19.4 g 塩分 3.2 g	自家製チキンカツの柚子胡椒あんかけ ひじきと大豆の煮物 春雨サラダ 639kcal塩分2.2g蛋白22.7g脂質19.7g炭水化物88.8g	しらすと梅の和風パスタ
3 / 6 (金)	豚のバーベキュー炒め 海老しそカツ 金平ごぼう 厚焼玉子 371 kcal 蛋白 17.1 g 脂質 20.6 g 塩分 2.7 g	サバの味噌煮 甘エビの磯辺揚げ 蓮根のバター醤油炒め 323 kcal 蛋白 14.5 g 脂質 15.2 g 塩分 3.6 g	鶏のレモンペッパー焼 ポテトフライ ごぼうのしぐれ煮 670kcal塩分2.5g蛋白29.4g脂質14.8g炭水化物105.2g	レトロナポリタン
3 / 7 (土)		アジの塩焼き 青梗菜じやがベーコン もずくのかき揚げ 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。	
3 / 9 (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 306 kcal 蛋白 16.8 g 脂質 13.9 g 塩分 2.6 g	牛肉と春雨の甘辛炒め 旨辛チキン 肉じやがコロッケ 352 kcal 蛋白 14.9 g 脂質 22.2 g 塩分 2.5 g	チキン南蛮のタルタルソース もやしと胡瓜のアジアンサラダ たけのことねぎのソテー 628kcal塩分2.4g蛋白24.6g脂質16.4g炭水化物93.2g	チーズカツカレー
3 / 10 (火)	ポークカレー ハムポテトフライ 蒟蒻と竹輪の土佐煮 276 kcal 蛋白 11.2 g 脂質 10.8 g 塩分 3.1 g	天ぷら(海老・南瓜・かき揚げ) 細切昆布の旨煮 人参しりしり 312 kcal 蛋白 10.5 g 脂質 16.5 g 塩分 2.7 g	八宝菜 味付け肉団子 杏仁豆腐 612kcal塩分2.5g蛋白20.0g脂質14.8g炭水化物97.7g	静給親子丼 ¥480
3 / 11 (水)	鶏のから揚げとクリームコロッケ ハ宝菜 ポテトサラダ 420 kcal 蛋白 16.9 g 脂質 20.0 g 塩分 2.9 g	豚肉の生姜炒め チリコンカン 大根のツナ煮 337 kcal 蛋白 20.4 g 脂質 17.6 g 塩分 3.4 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 696kcal塩分2.5g蛋白22.9g脂質22.5g炭水化物99.6g	鬼おろし肉うどん
3 / 12 (木)	回鍋肉 揚げ餃子 烧壳 ツナじやが 蓮根の甘酢炒め 280 kcal 蛋白 12.4 g 脂質 13.2 g 塩分 3.1 g	和風ハンバーグ おろしソース 厚切りハムカツ 三色ナムル 343 kcal 蛋白 14.4 g 脂質 14.0 g 塩分 3.3 g	自家製とんかつのごまソース 大根のカニ風味あんかけ 野菜たっぷりピーフン 697kcal塩分2.4g蛋白20.6g脂質23.8g炭水化物98.7g	甘辛チキン南蛮丼
3 / 13 (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 357 kcal 蛋白 13.5 g 脂質 19.3 g 塩分 3.0 g	ささみチーズカツ オムレツ 自家製トマトソース じゃが芋のガーリックバター炒め 305 kcal 蛋白 13 g 脂質 14.4 g 塩分 2.5 g	豚ロース生姜焼き クリームコロッケ プロッコリーのコブサラダ風 673kcal塩分2.2g蛋白24.9g脂質20.9g炭水化物89.0g	自家製卵とじカツ丼
3 / 14 (土)		クリームチーズカツ 蓮根の胡麻サラダ 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。	

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
		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	なごみ	あじさい	健康 弁当	シェフ の こだわり	シェフ 480円
	曜日	曜日	曜日	曜日	
3 / 2	月				
3 / 3	火				
3 / 4	水				
3 / 5	木				
3 / 6	金				
3 / 7	土				

月 / 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
	曜日	曜日	曜日	曜日	
3 / 9	月				
3 / 10	火				
3 / 11	水				
3 / 12	木				
3 / 13	金				
3 / 14	土				