

Menu

2026年2月16日 ~ 2026年2月28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

Instagram

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) |
|---------------|---|---|--|--|
| 2 / 16 (月) | ヒレカツの胡麻ソースがけ コンソメポテト いんげんの煮浸し 369 kcal 蛋白 17.7 g 脂質 13.8 g 塩分 3.1 g | お蕎麦屋さんのカレー 切干大根とあさりの含め煮 筍のフリッター 221 kcal 蛋白 9.8 g 脂質 6.2 g 塩分 3.7 g | 牛肉と野菜炒め えびカツ 大根と豚肉の味噌煮 688kcal塩分2.4g蛋白21.9g脂質22.1g炭水化物100.1g | チキン南蛮 うどん |
| 2 / 17 (火) | 野菜かき揚げと鶏の天ぷら 豚肉と筍のオイスター炒め ひじきの煮物 277 kcal 蛋白 11.5 g 脂質 18.4 g 塩分 2.4 g | とんかつのトロっと卵あん 炭火焼つくね串 大根のそぼろ煮 384 kcal 蛋白 14.9 g 脂質 20.0 g 塩分 3.9 g | サーモンフライ 鶏とねぎの焼き鳥風炒め 水菜のサラダ 703kcal塩分2.1g蛋白26.1g脂質23.9g炭水化物95.1g | スパイスカレー (ナン付) |
| 2 / 18 (水) | ハンバーグのオニオンソースがけ ジャーマンポテト ごぼうの甘酢炒め 厚焼玉子 375 kcal 蛋白 12.1 g 脂質 12.9 g 塩分 3.0 g | 天ぷら(海老・蓮根・かき揚げ) 茄子の肉味噌炒め キャベツとしめじのマヨポンソテー 343 kcal 蛋白 9.9 g 脂質 22.6 g 塩分 2.2 g | 油淋鶏 小エビと里芋の揚げ団子 カラフル野菜の生姜マリネ 663kcal塩分2.4g蛋白25.9g脂質16.7g炭水化物99.1g | ミートボールの トマトソースパスタ |
| 2 / 19 (木) | 豚のスタミナ炒めと春巻き オムレツのチリソースがけ 細切り昆布の煮物 235 kcal 蛋白 11.3 g 脂質 12.1 g 塩分 2.8 g | オリジナルから揚げ ミートソーススパゲティ ごぼうサラダ 436 kcal 蛋白 23.3 g 脂質 23.0 g 塩分 3.2 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 ベーコンときのこのクリームパンネ 701kcal塩分2.5g蛋白22.8g脂質16.4g炭水化物105.9g | 静岡親子丼 ¥480 |
| 2 / 20 (金) | 鶏の柚子胡椒焼き 牛肉コロッケ 蓮根の金平 ごぼうのから揚げ 419 kcal 蛋白 14.6 g 脂質 18.4 g 塩分 3.1 g | 豚ロースの旨辛焼き 南瓜のチーズパン粉焼き 味付け大根天ぷら 390 kcal 蛋白 11.9 g 脂質 26.7 g 塩分 1.6 g | 麻婆豆腐 こんにゃくとニンニクの芽の味噌炒め エビ海鮮餃子 609kcal塩分2.5g蛋白21.3g脂質17.5g炭水化物88.0g | 海鮮フライ弁当 |
| 2 / 21 (土) | | 豚肉の塩だれ炒め 細切昆布の旨煮 五目金平 294 kcal 蛋白 16.7 g 脂質 13.2 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。 | |
| 2 / 23 (月) | | | | |
| 2 / 24 (火) | 鶏の竜田揚げ 豚だいかん 青梗菜のソテー 428 kcal 蛋白 14.4 g 脂質 28.6 g 塩分 2.4 g | 黒酢の酢豚 大葉春巻き オムレツの海老チリソース 311 kcal 蛋白 10 g 脂質 10.1 g 塩分 3.0 g | さわらの漬焼 桜海老入りクリーミーコロッケ だし巻きたまご 647kcal塩分2.3g蛋白22.4g脂質18.8g炭水化物94.5g | そば弁当 (いなり寿司) |
| 2 / 25 (水) | 鶏のクリーム煮 アジ大葉フライ 野菜の肉まき 268 kcal 蛋白 15.7 g 脂質 13.3 g 塩分 2.6 g | チーズインハンバーグ アンチョビポテト ヤングコーンのバター醤油炒め 262 kcal 蛋白 10 g 脂質 11.7 g 塩分 2.8 g | ヒレカツとカキフライのごまソース おでん風煮物 小松菜と木耳のソテー 610kcal塩分2.5g蛋白21.1g脂質12.2g炭水化物102.0g | 鎌倉丼 (えびフライ卵とじ) |
| 2 / 26 (木) | 豚の生姜炒め 焼き餃子(ニンニク抜き) 海老カツ 切干大根の煮物 346 kcal 蛋白 16.2 g 脂質 17.7 g 塩分 3.1 g | カキフライ&白身魚フライ withタルタルソース 高野豆腐と青菜の煮物 413 kcal 蛋白 14.5 g 脂質 25.0 g 塩分 2.9 g | 豚肉のコチュジャン炒め 自家製明太サラダコロッケ 鶏のハニーマスタード焼き 696kcal塩分2.5g蛋白27.1g脂質20.0g炭水化物100.6g | 厚切りベーコン の ペペロンチーノ |
| 2 / 27 (金) | 鶏ごぼうの炊き込みご飯 肉じゃがコロッケと鶏の味噌風味焼き 豆腐チャンプルー 400 kcal 蛋白 15.8 g 脂質 20.3 g 塩分 3.5 g | 鶏ごぼうの炊き込みご飯 手作りロースカツ マカロニサラダ 385 kcal 蛋白 15.4 g 脂質 24.8 g 塩分 2.7 g | 天ぷら盛り合わせ (えび・れんこん・菜の花のかき揚げ) かぶの生姜炒め 637kcal塩分2.4g蛋白22.2g脂質15.0g炭水化物97.9g | オムライス ホワイトソース &トマトソース |
| 2 / 28 (土) | | 若鶏の照焼き 白身魚のフリッター 根菜と蒟蒻のピリ辛煮 295 kcal 蛋白 23.4 g 脂質 11.2 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 | |

| | お客様コードNo. | お客様名 | 電話番号 | FAX番号 | ご担当者名 |
|--------|-----------|------|------|-------|-------|
| お弁当注文書 | | | | | |

| 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 | | | |
| 2 / 16 | 月 | | | | | | | | 2 / 23 | 月 | | | | | | | |
| 2 / 17 | 火 | | | | | | | | 2 / 24 | 火 | | | | | | | |
| 2 / 18 | 水 | | | | | | | | 2 / 25 | 水 | | | | | | | |
| 2 / 19 | 木 | | | | | | | | 2 / 26 | 木 | | | | | | | |
| 2 / 20 | 金 | | | | | | | | 2 / 27 | 金 | | | | | | | |
| 2 / 21 | 土 | | | | | | | | 2 / 28 | 土 | | | | | | | |