

Menu

2026年3月30日 ~ 2026年4月11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)
3 / 30 (月)	ﾊﾞｰﾝｺﾝｸﾞﾗｽﾞﾌﾗｲとﾌﾗｲ チリコンカン 春雨サラダ 374 kcal 蛋白 12.6 g 脂質 21.7 g 塩分 3.1 g	豚のピリ辛炒め かに玉風ﾄﾞﾗｲﾌﾗｲ&チリソース 蒸し鶏のレモンマヨ和え 321 kcal 蛋白 15.8 g 脂質 18.0 g 塩分 3.2 g	焼鳥柚子胡椒焼 細切昆布とたけのこの煮物 豚とキャベツのソテー 652kcal塩分2.5g蛋白31.4g脂質14.6g炭水化物97.9g	そば弁当 (いなり寿司)
3 / 31 (火)	鶏天の卵あんかけ 牛肉の野菜炒め 蓮根の旨塩炒め 275 kcal 蛋白 20.0 g 脂質 9.6 g 塩分 3.5 g	豚本ロースの生姜焼き 5色豆のドライカレー ポテトサラダ 351 kcal 蛋白 18.2 g 脂質 19.8 g 塩分 2.4 g	チーズハンバーグのオリジナルソース ほうれん草オムレツ パンネナポリタン 681kcal塩分2.4g蛋白22.5g脂質19.0g炭水化物105.0g	ミートボールの トマトソースパスタ
4 / 1 (水)	麻婆豆腐と鶏のもろみ醤油焼き 和風スパゲティ きのこのオイスターマヨ炒め 267 kcal 蛋白 16.1 g 脂質 14.4 g 塩分 3.1 g	天ぷら(海老2尾・かき揚げ) 切干大根の旨煮 肉団子 330 kcal 蛋白 12.5 g 脂質 20.0 g 塩分 2.7 g	春野菜の豆乳グラタン 牛肉コロッケ 鶏とピーマンの甘辛炒め 639kcal塩分2.4g蛋白20.4g脂質14.3g炭水化物103.9g	サラダうどん ¥480
4 / 2 (木)	チーズ入り白身磯辺フライ 豚ニラもやし炒め 筍とクワイのスパイシー炒め 271 kcal 蛋白 13.3 g 脂質 14.0 g 塩分 2.8 g	牛肉と彩り野菜炒め 若鶏の香味焼き ボンゴレロソ 350 kcal 蛋白 17.2 g 脂質 19.4 g 塩分 3.0 g	酢鶏 ニラたま春雨 水餃子 675kcal塩分2.5g蛋白20.1g脂質19.9g炭水化物98.8g	NEW 高菜チャーシューの 香味パスタ
4 / 3 (金)	ハンバーグとエビフライ 鶏と大根の煮物 マカロニサラダ 379 kcal 蛋白 14.9 g 脂質 19.0 g 塩分 4.0 g	鶏の竜田揚げ旨辛あんがらめ 蓮根のパセリバター炒め 南瓜のコーンクリーム煮 402 kcal 蛋白 16.6 g 脂質 22.4 g 塩分 2.9 g	ビーフスパイスカレー クリーミーコロッケ ツナと水菜のサラダ 736kcal塩分2.5g蛋白20.4g脂質26.2g炭水化物104.0g	彩ちらし寿司
4 / 4 (土)	 おまかせメニュー	ぶりの照り焼き 五目金平 メンチカツ 289 kcal 蛋白 17.3 g 脂質 11.3 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。	
4 / 6 (月)	ビーフシチュー コーンクリームコロッケ カリフラワーのサラダ 260 kcal 蛋白 8.0 g 脂質 15.5 g 塩分 2.5 g	チキン南蛮&カキフライ 細切昆布の旨煮 マカロニサラダ 402 kcal 蛋白 16.8 g 脂質 20.4 g 塩分 3.0 g	鶏のみそ焼き ポテトサラダロールフライ 豆のドライカレー 733kcal塩分2.5g蛋白27.4g脂質24.6g炭水化物100.4g	シャージャァー麵
4 / 7 (火)	チャプチェ 三角春巻き 蓮根の旨塩炒め 茄子のムチム 307 kcal 蛋白 9.3 g 脂質 18.1 g 塩分 2.8 g	チーズハンバーグデミグラスソース 目玉焼きフライ ハッシュドポテト 341 kcal 蛋白 11.4 g 脂質 18.5 g 塩分 2.9 g	あじの蒲焼風 鶏の天ぷら チンゲン菜とたまごのソテー 645kcal塩分2.1g蛋白28.5g脂質14.9g炭水化物97.4g	鎌倉丼 (えびフライ卵とじ)
4 / 8 (水)	豚の柚子胡椒炒めと肉巻き 上海風焼きそば ぼたて風味フライ 295 kcal 蛋白 16.3 g 脂質 12.3 g 塩分 2.9 g	手作りロースカツ 高野豆腐の含め煮 蓮根サラダ 416 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 26.0 g 塩分 2.8 g	天ぷら盛り合わせ (キス・れんこん・菜の花のかき揚げ) 豚肉と大根の煮物 646kcal塩分1.9g蛋白21.8g脂質18.4g炭水化物96.3g	スパイスカレー (ナン付)
4 / 9 (木)	メンチカツとポテトチキンロール パプリカラペ 甘辛ごぼう 393 kcal 蛋白 11.8 g 脂質 21.0 g 塩分 3.4 g	鶏のカレーパン粉焼き 野菜春巻き 牛肉とごぼうのしぐれ煮 283 kcal 蛋白 16 g 脂質 10.1 g 塩分 3.2 g	エビフライ 自家製ヒレカツのごまソース 和風ポテトサラダ 707kcal塩分2.2g蛋白23.9g脂質18.2g炭水化物111.9g	お花見 弁当
4 / 10 (金)	鶏のから揚げと鮭メンチ マカロニナポリタン 大根とカニカマの中華煮 384 kcal 蛋白 16.8 g 脂質 15.7 g 塩分 2.5 g	酢豚 蓮根饅頭 筍の中華煮 胡瓜のザーサイ和え 246 kcal 蛋白 9.6 g 脂質 8.9 g 塩分 2.8 g	豚の生姜焼き風炒め 春巻 切干大根ともやしの金平 718kcal塩分2.5g蛋白25.0g脂質23.4g炭水化物101.8g	平打ち麵の ポロネーゼ
4 / 11 (土)	 おまかせメニュー	ささみ紫蘇巻きフライ オムレツ&トマトソース 厚揚げの煮付け 366 kcal 蛋白 17.4 g 脂質 17.3 g 塩分 2.3 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 / 30	月								4 / 6	月							
3 / 31	火								4 / 7	火							
4 / 1	水								4 / 8	水							
4 / 2	木								4 / 9	木							
4 / 3	金								4 / 10	金							
4 / 4	土								4 / 11	土							