

2025年6月23日～7月4日

小学生お弁当メニュー



日	メニュー	内容	乳成分	卵	小麦	そば	落花生	くるみ	えび	かに
6月23日	フライドチキン トマトハヤシシチュー	とろっとオムレツ 野菜サラダ 千切キャベツ	スパゲティ 鮭フレーク							
			エネルギー：517Kcal たんぱく質：18.4g							
24日	黒米ごはん とり天	骨取りさばの味噌煮 わかめときゅうりの酢の物 ごぼうきんぴら	豚肉じゃが あさり佃煮							
			エネルギー：650Kcal たんぱく質：24.8g							
25日	さっくりメンチカツ じゃがいものミートソース煮	骨取りアラスカカレイのソテー和風レモンソース カリフラワーのサラダ ごまキクラゲ佃煮	千切キャベツ							
			エネルギー：592Kcal たんぱく質：18.8g							
26日	豚ロース香味揚げ 骨取りホキのソテー和風タルタルソース	エビ入り平打ちビーフン炒め ひじきのごまサラダ パイン	煮豆 千切キャベツ							
			エネルギー：565Kcal たんぱく質：22.9g							
27日	豆腐ハンバーグトマトソース タルタルソースを包んだ鮭メンチ	鶏肉と野菜の中華炒め カレーサラダ みかん	しそ昆布佃煮 千切キャベツ							
			エネルギー：506Kcal たんぱく質：17.4g							
6月30日	枝豆コロッケ 甘口シーフードカレー	骨取りマス塩焼 コーヒー煮豆	野菜サラダ 千切キャベツ							
			エネルギー：527Kcal たんぱく質：20.6g							
7月1日	若鶏照り焼き 黒はんぺんフライ	夏野菜のトマト煮込み オクラのごま和え れんこんきんぴら	パイン 煮豆							
			エネルギー：593Kcal たんぱく質：20.0g							
2日	麻婆春雨 かに玉白湯あんかけ	骨取りメバルからあげ 小松菜のおひたし 千切キャベツ	黄桃							
			エネルギー：438Kcal たんぱく質：15.9g							
3日	若鶏からあげ	骨取り銀ひらす西京焼 厚揚げチャンプルー 煮豆	みかん ポテトサラダ 千切キャベツ							
			エネルギー：576Kcal たんぱく質：22.1g							
4日	野菜コロッケトマトソース ベーコンと小松菜のスパゲティ	さば塩焼 煮豆 千切キャベツ	さつま揚げと根菜煮 わらびもち							
			エネルギー：634Kcal たんぱく質：18.6g							

◆エネルギーの表示値はライス(小盛)を含みます。◆仕入状況によりメニュー内容を変更させていただく場合がございますのでご了承ください。◆アレルギー物質特定原材料8品目のうち卵・乳成分・小麦は毎日のお弁当に含まれます。その他の5品目につきましては各日右表の枠内を塗りつぶして表示しております。◆調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の二次的混入を防ぐために細心の注意を払っておりますが、絶対的なものではありません。重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。◆新鮮な食材を使用しておりますが、なるべく午後2時頃までにお召上がり下さい。◆ライスにはシールド乳酸菌[®]を100億個配合しております。

※シールド乳酸菌[®]は森永乳業株式会社の登録商標です



BENTO
BOX LUNCH DELIVERY
TAMAGOYA