

日替わり弁当 さつま屋 手作りお弁当メニュー

2026年

5月(11日~22日)

1食500円(税込み)

月	火	水	木	金
11	12	13	14	15
<p>八宝菜 厚揚げの甘辛煮 パプリカのマリネ 春雨の中華和え</p>	<p>デミグラスハンバーグ 人参の白和え 小松菜と揚げの煮びたし ひき煮</p>	<p>白身魚の揚げ出し おろし煮 ナポリタン ポテトサラダ ブロッコリーの塩ゆで 炊き込みご飯</p>	<p>ブルコギ ほうれん草のお浸し もやしと胡瓜の中華和え 大学芋</p>	<p>肉じゃが なす田楽 さびなご南蛮 卵焼き</p>
<p>エネルギー 715.0kcal たんぱく質 23.1g 脂質 22.8g 炭水化物 95.2g 食塩相当 3.6g (特定原材料8品目) 卵、小麦、えび</p>	<p>エネルギー 734.0kcal たんぱく質 25.8g 脂質 29.4g 炭水化物 91.5g 食塩相当 3.4g (特定原材料8品目) 卵、乳、小麦</p>	<p>エネルギー 693.0kcal たんぱく質 22.5g 脂質 27.6g 炭水化物 102.4g 食塩相当 3.8g (特定原材料8品目) 卵、乳、小麦</p>	<p>エネルギー 753.0kcal たんぱく質 21.9g 脂質 30.5g 炭水化物 104.8g 食塩相当 3.3g (特定原材料8品目) 小麦</p>	<p>エネルギー 728.0kcal たんぱく質 23.5g 脂質 21.2g 炭水化物 98.6g 食塩相当 3.7g (特定原材料8品目) 卵、小麦</p>
18	19	20	21	22
<p>メンチカツ ほうれん草のお浸し 里芋の煮っころがし 枝豆の白和え</p>	<p>白身魚のチーズ焼き 人参りりり カボチャの煮物 ブロッコリーの胡麻和え</p>	<p>生姜焼き なす田楽 スパゲッティサラダ いんげんのガーリックソテー</p>	<p>白身魚フライ ポテトのカレー炒め なます きんぴらごぼう</p>	<p>筑前煮 ちくわの磯辺揚げ ほうれん草の胡麻和え 大学芋 ひきご飯</p>
<p>エネルギー 795.0kcal たんぱく質 25.2g 脂質 33.4g 炭水化物 912.6g 食塩相当 3.6g (特定原材料8品目) 卵、乳、小麦</p>	<p>エネルギー 742.0kcal たんぱく質 26.8g 脂質 24.5g 炭水化物 96.4g 食塩相当 3.8g (特定原材料8品目) 卵、乳、小麦</p>	<p>エネルギー 730.0kcal たんぱく質 23.9g 脂質 28.6g 炭水化物 98.2g 食塩相当 3.5g (特定原材料8品目) 卵、乳、小麦</p>	<p>エネルギー 760.0kcal たんぱく質 28.0g 脂質 30.8g 炭水化物 101.5g 食塩相当 3.4g (特定原材料8品目) 卵、乳、小麦</p>	<p>エネルギー 750.0kcal たんぱく質 21.5g 脂質 20.2g 炭水化物 115.8g 食塩相当 3.9g (特定原材料8品目) 小麦</p>

◆エネルギーの表示値は目安です。◆白ライスのカロリーは326.6kcalです。
 ◆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。
 ◆アレルギー特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)のうち含まれるもののみを表示しています。