

日替わり弁当 さつま屋 手作りお弁当メニュー

2026年 9月～10月(28日～9日)

1食500円(税込み)

月 28	火 29	水 30	木 1	金 2
厚切りハムカツ カレーソースかけ マカロニサラダ 酢の物 ブロッコリーの塩ゆで	チーズ照り焼きチキン 春雨サラダ ナポリタン パプリカマリネ	魚の味噌マヨ焼き カボチャの煮物 ポテトサラダ ほうれん草のお浸し	チキンカツ ポテトサラダ なす田楽 大学芋	豚バラとニラの 豆腐チャンプル きびなご南蛮 卵焼き 大学芋
				
エネルギー 755.0kcal たんぱく質 22.5g 脂質 24.5g 炭水化物 102.0g 食塩相当 3.4g (特定原材料7品目) 卵、乳、小麦	エネルギー 795.0kcal たんぱく質 32.5g 脂質 31.0g 炭水化物 94.5g 食塩相当 3.4g (特定原材料7品目) 卵、乳、小麦	エネルギー 742.3kcal たんぱく質 26.5g 脂質 28.2g 炭水化物 89.5g 食塩相当 3.4g (特定原材料8品目) 小麦	エネルギー 810kcal たんぱく質 26.5g 脂質 25.0g 炭水化物 112.0g 食塩相当 3.4g (特定原材料7品目) 卵、小麦	エネルギー 824.2kcal たんぱく質 32.5g 脂質 35.8g 炭水化物 84.6g 食塩相当 3.9g (特定原材料8品目) 卵、小麦
5	6	7	8	9
サバの味噌煮 パプリカのマリネ ひき煮 大学芋 わかめご飯	チンジャオロース 切り干し大根煮 人参の白和え 小松菜ナムル	肉じゃが なす田楽 コールスロー ほうれん草のお浸し コーンご飯	ブルコギ もやしと胡瓜の中華和え ナポリタン 大学芋	デミグラスハンバーグ ポテトサラダ 人参の白和え いんげんの胡麻和え
				
エネルギー 675.0kcal たんぱく質 24.5g 脂質 18.0g 炭水化物 101.5g 食塩相当 3.6g (特定原材料7品目) 小麦	エネルギー 705.0kcal たんぱく質 24.5g 脂質 19.5g 炭水化物 96.5g 食塩相当 3.4g (特定原材料7品目) 小麦	エネルギー 695.0kcal たんぱく質 22.0g 脂質 18.5g 炭水化物 103.5g 食塩相当 3.4g (特定原材料8品目) 卵、小麦	エネルギー 724.5kcal たんぱく質 22.4g 脂質 25.8g 炭水化物 94.8g 食塩相当 3.5g (特定原材料7品目) 卵、乳、小麦	エネルギー 824.2kcal たんぱく質 32.5g 脂質 35.8g 炭水化物 84.6g 食塩相当 3.9g (特定原材料7品目) 卵、乳、小麦

◆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。

樋之口町2-5 第二岡野ビル1F

日替わり弁当
さつま屋

☎099-224-1615

窓口:小森