

日替わり弁当 さつま屋 手作りお弁当メニュー

2026年 10月(14日～25日) 1食500円(税込み)				
月	火	水	木	金
12	13	14	15	16
スポーツの日	白身魚のムニエル ～レモンバターソース～ ナポリタン コールスロー ブロッコリーの塩ゆで ひじきご飯	チキン南蛮 春雨サラダ 野菜の白和え パプリカのマリネ	豚の生姜焼き 焼きナス 小松菜ナムル 人参しりり	白身魚のフライ ちくわの磯辺揚げ きんぴらごぼう なます わかめご飯
				
	エネルギー 690.0kcal たんぱく質 25.8g 脂質 23.0g 炭水化物 93.5g 食塩相当 3.4g 〈特定原材料7品目〉 卵、乳、小麦	エネルギー 852.0kcal たんぱく質 30.4g 脂質 38.6g 炭水化物 92.5g 食塩相当 3.6g 〈特定原材料7品目〉 卵、乳、小麦	エネルギー 715.0kcal たんぱく質 26.5g 脂質 21.5g 炭水化物 96.0g 食塩相当 3.4g 〈特定原材料7品目〉 卵、乳、小麦	エネルギー 645.0kcal たんぱく質 26.8g 脂質 22.5g 炭水化物 98.2g 食塩相当 4.5g 〈特定原材料7品目〉 卵、乳、小麦
19	20	21	22	23
油淋鶏 マカロニサラダ 春雨の中華和え ブロッコリーの塩ゆで	魚のビカタ ちくわの磯辺揚げ ブロッコリーの塩ゆで きんぴら わかめご飯	豆腐バーグ 春雨サラダ ピーマンの炒め物 大学芋	NEW! 秋刀魚の竜田揚げ 大学芋 パプリカのマリネ ポテトサラダ 小松菜の混ぜご飯	豚豚 コーンとツナの和え物 パプリカのマリネ 里芋団子
				
エネルギー 795.0kcal たんぱく質 28.0g 脂質 25.5g 炭水化物 99.0g 食塩相当 3.5g 〈特定原材料7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8品目〉 卵、乳、小麦	エネルギー 655.8kcal たんぱく質 18.2g 脂質 12.6g 炭水化物 105.4g 食塩相当 3.8g 〈特定原材料8品目〉 小麦	エネルギー 753kcal たんぱく質 17.7g 脂質 24.5g 炭水化物 110.3g 食塩相当 2.9g 〈特定原材料7品目〉 小麦	エネルギー 682.0kcal たんぱく質 28.6g 脂質 20.4g 炭水化物 88.2g 食塩相当 3.2g 〈特定原材料8品目〉 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。

日替わり弁当
さつま屋

樋之口町2-5 第二岡野ビル1F
099-224-1615

窓口:小森