



# 2025年 6月の献立(佐倉工場)

＼ こめいこ／

美しい花を咲かせたあじさいが、鮮やかに映える季節になりました。  
気温と湿度が上がって、食欲がダウンしやすくなります。体調・健康管理には  
今月もよろしくお願ひいたします。

日付		おかず	エネルギー タブク質	体をつくる	熱や力になる
----	--	-----	---------------	-------	--------

23 (月)	🍴	あおなおにぎり はいがパン	クリームシチュー、ボロニアソーセージ、むきえだまめソテー おうとう、ブルーン	373 10.7	卵、牛乳、鶏肉、脱脂粉乳、チーズ、豚肉	米、小麦粉、小麦胚芽、ライ麦粉、砂糖 マーガリン、じゃがいも、澱粉、油、バター
-----------	---	------------------	---	-------------	---------------------	--

26 (木)	🍴	ホットドック ツナときのこのわふうパスタ	ローストチキン、ハーフコーンのあまに、ハートかまぼこ プロッコリー、やさいジュースゼリー	350 12.9	卵、脱脂粉乳、豚肉、鶏肉、ツナ、ぐち たら、ふえだい	小麦粉、砂糖、マーガリン、油、澱粉
27 (金)		おにぎり(さけ) ワインナーパン	にくだんごのやさいあんかけ、かぼちゃのあまに、かにかまぼこフライ むきえだまめ、オレンジ	437 14.2	鮭、豚肉、卵、脱脂粉乳、鶏肉、牛肉 たら、ほき、カニかま、えび	米、小麦粉、砂糖、マーガリン、マヨネーズ パン粉、油、澱粉

〈 一口メモ 〉

月平均 : 脂質12.7g 食塩相当量1.4g

☆6月は「食育月間」です

\*食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もあります  
\*スプーン・フォークがあると食べやすい日には、マークがつけてあります  
\*魚の骨は出来るだけ除いておりますが、まれに骨が残っていることがあります