

☆あけましておめでとうございます☆
今年も食育フードシステム東北(株)を
よろしくお願い致します。

宮城の特産品を紹介 ☆ささかまぼこ☆



ささかまぼこは宮城のお土産物として有名です。
明治時代にたくさんとれたヒラメの食べ方に困って作られたのが始まりの様
です。今では給食でも使われたいとなじみ深い食べ物になっています。

月	火	水	木	金
<p>7</p> <p>○おかかごはん ○とりにくてんぷら</p> <p>エネルギー419kcal たんぱく質15.8g</p>	<p>8</p> <p>○ごましおごはん ○さわらさいきょう焼き ○チキンナゲット</p> <p>エネルギー415kcal たんぱく質16.6g</p>	<p>9</p> <p>○さけごはん ○ぶたにくしょうが焼き ○ひじき煮</p> <p>エネルギー395kcal たんぱく質12.0g</p>	<p>10</p> <p>○ハムサンド ○しろみさかなフライ オーロラソース</p> <p>エネルギー435kcal たんぱく質12.6g</p>	<p>11</p> <p>○かおいごはん ○肉じゃが ○チーズ玉子ロール</p> <p>エネルギー426kcal たんぱく質10.2g</p>
<p>14</p> <p>成人の日</p>	<p>15</p> <p>○しろごはん ○バターチキンカレー ○はるさめサラダ</p> <p>エネルギー378kcal たんぱく質11.5g</p>	<p>16</p> <p>○わかめぶいかけごはん ○とじからネギソース</p> <p>エネルギー429kcal たんぱく質11.7g</p>	<p>17</p> <p>○せとふうみごはん ○カニクリームコロッケ ○ナポリタン</p> <p>エネルギー389kcal たんぱく質9.0g</p>	<p>18</p> <p>○のりごはん ○あかうおつけやき</p> <p>エネルギー368kcal たんぱく質13.6g</p>
<p>21</p> <p>○しろごはん ○マーボーとうふ</p> <p>エネルギー381kcal たんぱく質11.2g</p>	<p>22</p> <p>○アップルパイ ○ポテトサンド ○チーズハンバーグ</p> <p>エネルギー436kcal たんぱく質12.9g</p>	<p>23</p> <p>○ひじきごはん ○ホイコーロー ○白身魚てんぷら</p> <p>エネルギー384kcal たんぱく質10.1g</p>	<p>24</p> <p>○こんぶごはん ○さわらさいきょう焼き</p> <p>エネルギー429kcal たんぱく質12.0g</p>	<p>25</p> <p>○おかかごはん ○チキンピカタ ○チーズ</p> <p>エネルギー436kcal たんぱく質14.4g</p>
<p>28</p> <p>○さけひじきごはん ○アジ生姜煮 ○ささみチーズフライ</p> <p>エネルギー414kcal たんぱく質16.6g</p>	<p>29</p> <p>○たまごぶいかけごはん ○はっほうさい</p> <p>エネルギー387kcal たんぱく質9.7g</p>	<p>30</p> <p>○しろごはん ○きゅうどんぶらう</p> <p>エネルギー425kcal たんぱく質8.8g</p>	<p>31</p> <p>○さけごはん ○チキンカツ ○マカロニサラダ</p> <p>エネルギー430kcal たんぱく質14.1g</p>	<p>・仕入材料の都合による献立の変更はご了承ください ・魚の骨は取り除いてありますが、気をつけてお召し上がりください ・弊社のお弁当は保存料を使用しておりませんので、当日のPM3時までにお召し上がりください</p>