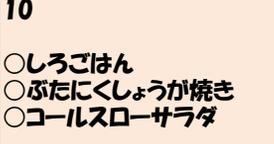
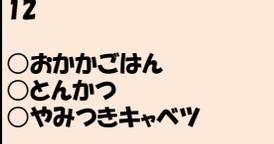
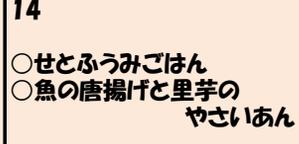
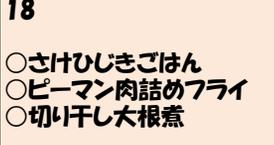
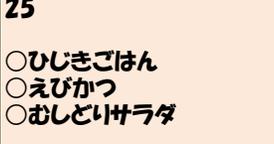
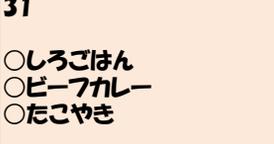


2021年(令和3年)

5月 こんだて

SFS しょくいく
フードシステム東北

月	火	水	木	金
<p>3</p> <p>憲法記念日</p>	<p>4</p> <p>みどりの日</p>	<p>5</p> <p>こどもの日</p>	<p>6</p> <p>○さけごはん ○とりにくからあげ</p>  <p>エネルギー408kcal たんぱく質11.2g</p>	<p>7</p> <p>○しろごはん ○ぶたとあつあげのみそ炒め ○かぼちゃ煮</p>  <p>エネルギー401kcal たんぱく質11.5g</p>
<p>10</p> <p>○しろごはん ○ぶたにくしょうが焼き ○クールスローサラダ</p>  <p>エネルギー438kcal たんぱく質12.6g</p>	<p>11</p> <p>○ごま塩ごはん ○すばい風</p>  <p>エネルギー432kcal たんぱく質11.2g</p>	<p>12</p> <p>○おかかごはん ○とんかつ ○やみつきキャベツ</p>  <p>エネルギー409kcal たんぱく質12.8g</p>	<p>13</p> <p>○ハムサンド ○メンチカツ</p>  <p>エネルギー460kcal たんぱく質12.8g</p>	<p>14</p> <p>○せとふうみごはん ○魚の唐揚げと里芋のやさいあん</p>  <p>エネルギー374kcal たんぱく質10.9g</p>
<p>17</p> <p>○たまごぶりかかけごはん ○あかうお照り焼き</p>  <p>エネルギー395kcal たんぱく質16.4g</p>	<p>18</p> <p>○さけひじきごはん ○ピーマン肉詰めフライ ○切り干し大根煮</p>  <p>エネルギー445kcal たんぱく質13.7g</p>	<p>19</p> <p>○こんぶごはん ○ハンバーグ</p>  <p>エネルギー412kcal たんぱく質11.9g</p>	<p>20</p> <p>○のりごはん ○カレーコロッケ ○焼きそば</p>  <p>エネルギー422kcal たんぱく質11.7g</p>	<p>21</p> <p>○しろごはん ○にくじゅうが</p>  <p>エネルギー412kcal たんぱく質11.4g</p>
<p>24</p> <p>○ゆかりごはん ○千辛ピカタ</p>  <p>エネルギー414kcal たんぱく質11.9g</p>	<p>25</p> <p>○ひじきごはん ○えびかつ ○おしどりサラダ</p>  <p>エネルギー412kcal たんぱく質14.4g</p>	<p>26</p> <p>○たまごサンド ○レーズンロール ○とりにくからあげ</p>  <p>エネルギー463kcal たんぱく質15.8g</p>	<p>27</p> <p>○おかかごはん ○さわら西京焼き</p>  <p>エネルギー427kcal たんぱく質14.4g</p>	<p>28</p> <p>○さけひじきごはん ○チーズオムレツ</p>  <p>エネルギー394kcal たんぱく質12.9g</p>
<p>31</p> <p>○しろごはん ○ビーフカレー ○たこやき</p>  <p>エネルギー433kcal たんぱく質10.8g</p>	<p>春の魚 ~さわら(鱈)~ 5月27日に「さわら西京焼き」として登場!! さわらは弊社の魚の献立の中でも不人気のお魚です。 ですが淡白な白身魚でクセがなく食べやすいお魚ですので、 ぜひチャレンジしてみてください!</p> <p>食べてみてね</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、気をつけてお召上がりください。 ・弊社のお弁当は保存料を使用していませんので、 当日のPM2時までにお召上がりください。</p>	