

日替わり弁当 さつま屋 手作りお弁当メニュー

2026年

3月-4月(30日~10日)

1食500円(税込)

月 30	火 31	水 1	木 2	金 3
<p>コロッケ 肉豆腐 コールスロー ニンジンのお浸し</p>	<p>チキンステーキ ほうれん草のお浸し ポテトサラダ パプリカのマリネ</p>	 <p>日頃よりご愛顧頂き ありがとうございます 大感謝祭 THANKSGIVING DAY</p>	<p>豚の生姜焼き 焼きナス 小松菜ナムル 人参しりり</p>	<p>白身魚フライ ナポリタン ほうれん草のお浸し 酢の物</p>
				
<p>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</p>	<p>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7品目〉 小麦</p>	<p>エネルギー 880.0kcal たんぱく質 32.0g 脂質 38.0g 炭水化物 95.0g 食塩相当 4.5g 〈特定原材料7品目〉 卵、乳、小麦、えび</p>	<p>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7品目〉 小麦</p>	<p>エネルギー 785.6kcal たんぱく質 24.2g 脂質 30.5g 炭水化物 97.8g 食塩相当 3.1g 〈特定原材料7品目〉 卵、乳、小麦</p>
6	7	8	9	10
<p>唐揚げ 切り干し大根煮 人参の白和え 小松菜ナムル</p>	<p>麻婆ポテト きびなご南蛮 春雨サラダ 卵焼き</p>	<p>サバの味噌煮 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</p>	<p>メンチカツ ほうれん草のお浸し ひじきの煮物 焼きナス</p>	<p>八宝菜 ポテトサラダ パプリカのマリネ 大学芋</p>
				
<p>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、小麦</p>	<p>エネルギー 715.4kcal たんぱく質 20.2g 脂質 24.5g 炭水化物 92.4g 食塩相当 3.6g 〈特定原材料7品目〉 卵、小麦</p>	<p>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</p>	<p>エネルギー 794.2kcal たんぱく質 22.8g 脂質 32.4g 炭水化物 95.2g 食塩相当 3.3g 〈特定原材料7品目〉 卵、乳、小麦</p>	<p>エネルギー 642.5kcal たんぱく質 22.4g 脂質 18.2g 炭水化物 92.8g 食塩相当 3.5g 〈特定原材料7品目〉 卵、小麦</p>

- ◆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。