

舞鶴工業高等専門学校

			舞鶴工業高等専門学校
日任	寸 2025年10月27日(月) 2025年10月28日(火) 2025年10月29日(水) 2025年10月30日(木) 2025年10月31日(金)	2025年11月1日(土)	2025年11月2日(日)
朝食		[B] エネルギ- 736kcal 蛋白質 25.7g 脂質 25.4g 食塩 5g	[A]
宣		焼肉丼 スナップえんどうサラダ オレンジゼリー わかめスープ 監質 25.4g 食塩 4.4g	鶏ごぼう丼 大根のゆかり和え 大学芋 味噌汁 ^{IĂII+* - 915kcal} 蛋白質 26.5g 脂質 27g 食塩 3.9g
夕		チンゲン菜ともやしのごま酢和え味噌汁 ごはん IXM+'- 1010kcal 蛋白質 31.1g 脂質 29.4g 食塩 4.4g	脂質 23.4g 食塩 3.7g ア
		ル ギ A • • • • · · · · · · · · · · · · · · · ·	H A • •



舞鶴工業高等専門学校

日付	2025年11月3日(月)	2025年11月4日(火)	2025年11月5日(水)	2025年11月6日(木)	2025年11月7日(金)	2025年11月8日(土)	舞鶴工業高寺等門学校 2025年11月9日(日)
	[A] ごはん	[A] ごはん	[A] ごはん	[A] ごはん	[A] ごはん	[A] ごはん	[A] ごはん
	[B]	[B]	[B]	[B]	[B]	[B]	[B]
	食パン	C	C	食パン	[] 食パン	食パン	食パン
	[共通料理]	[共通料理]	[共通料理]	[共通料理]	[共通料理]	[共通料理]	[共通料理]
	豆腐ハンバーグ	チキンナゲット	温泉卵	納豆	ウィンナー	鰆の付焼き	目玉焼き
	チャプチェ	ジャーマンポテト	明太子スパゲティー	茄子のそぼろあん	焼きそば	大根の煮物	野菜炒め
朝	ほうれん草のサラダ	コールスローサラダ	コーンサラダ	大根サラダ	温野菜サラダ	コールスローサラダ	大根サラダ
175	■味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
	牛乳	牛乳	ジョア	牛乳	コーヒー牛乳	牛乳	ジョア
	[A]	[A]	[A]	[A]	[A]	[A]	[A]
合	Iネルギ- 1000kcal 蛋白質 30.3g	IĂIA - 974kcal 蛋白質 23.3g	IĂH - 872kcal 蛋白質 25.4g	IÀH' - 884kcal 蛋白質 26.4g	IÀM' - 946kcal 蛋白質 24g	Iネルギ- 856kcal 蛋白質 29.4g	
R	脂質 27.1g 食塩 3.3g [B]	脂質 28.6g 食塩 2.5g [B]	脂質 14.3g 食塩 2.6g [B]	脂質 21g 食塩 2.4g [B]	脂質 20.7g 食塩 3.2g [B]	脂質 16.1g 食塩 2.6g [B]	脂質 8.7g 食塩 2.5g [B]
	I till till till till till till till til			LD] Iネルギ- 745kcal 蛋白質 27.5g	LD] エネルギ- 807kcal 蛋白質 25.1g		
			脂質 25.1g 食塩 4g	脂質 31.8g 食塩 3.8g			脂質 19.5g 食塩 3.9g
						アー・ルーナーチー落	
	アリッツの一乳のカースを一落花として、一切の一乳の大力をは、一変を変える。	ア 卵 乳 ホ エ カ そ 落花 生	ア 卵 乳 ホ エピ カ そば 生 場	ア 卵 乳 ホ エ カ そ 落花生	アレ 卵 乳 ホ エ カ そ 落花生	アレル 卵 乳 小 エ カ そ 落花生ル	ア 卵 乳 ホ エ カ そ 落 ル 上 二 ぱ 井
		1 "A • • • -		μ A • · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	μ ₊ A • • • •	μ ₊ A • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
	i B • • •	i B • • •	i B • • •	i B • •	i B • • •	i B • •	i B • • •
	豚すき丼	[A]	[A]	[A]	[A]	かつとじ丼	チキンピラフ
	小松菜の磯和え	かき揚げうどん	厚揚げそぼろ丼	豚骨ラーメン	チキンカレー	ほうれん草の和え物	牛肉コロッケ
	オレンジゼリー	[B]	[B]	[B]	[B]	ピーチゼリー	シュークリーム
	味噌汁	白身魚のカレーマヨ焼	白身魚の梅肉ソース	いかの四川風炒め	揚げ鯖のおろし煮	味噌汁	ミネストローネ
			ごはん		ごはん		
		[共通料理]	[共通料理]	[共通料理]	[共通料理]		
		高野豆腐の卵とじ	カリフラワーサラダ	揚げ餃子	もやしと卵のソテー		
昼		プリン 味噌汁	フルーチェ(イチゴ)	ココアワッフル 中華スープ	みかん缶 野菜スープ		
		味噌汁 ごはん	味噌汁 	中華スーク ごはん	野来スープ 		
		[A]	[A]	[A]	[A]		
	ɪネルギ- 797kcal 蛋白質 26.8g	Lネル・- 1042kcal 蛋白質 27.2g		Iネルギ- 921kcal 蛋白質 25.7g		ɪネルギ- 936kcal 蛋白質 27.7g	エネルギ- 1056kcal 蛋白質 28.1g
食	脂質 8.6g 食塩 4.5g	脂質 19.4g 食塩 8.3g		脂質 12.9g 食塩 5.5g	脂質 27.1g 食塩 4.9g		
		[B]	[B]	[B]	[B]		
		Iネルギ- 921kcal 蛋白質 33.4g	Iネルギ- 803kcal 蛋白質 27.8g	Iঝit - 923kcal 蛋白質 26.7g	IÀM: - 954kcal 蛋白質 30.3g		
				脂質 20.7g 食塩 3.9g			
	ア	【ア	ア 卵 乳 ホ エ カ そ 溶 化 上 カ そ 常 化 上 は 生	ア 卵 乳 麦 ピ ニ ぱ 生	ア 卵 乳 炭 ピ ニ ぱ 焼	ア	ア 卵 乳 小 エ カ そ 落 レ 卵 乳 麦 ビ ニ ぱ _生
		1 11, 1 + + + + + + + + + + + + + + + +	D	ル イ A ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・			
	T A O	 	# A •	# A • •	≠ A • •	H A •	H A • • •
		1 B • •	1 B •	1 B • • •	1 B •	<u> </u>	
	鶏肉のから揚げ	[A]	[A]	[A]	[A]	ヤンニョムチキン	回鍋肉
	蒟蒻のピリ辛炒め	照焼きハンバーグ	あじフライと串カツ	チキンソテートマトソース	ミックスフライ	チンゲン菜ともやしのナムル	湯豆腐
	ツナサラダ	[B]	[B]	[B]	[B] →" →+"■	フライドポテト	小松菜のかに風味和え
	■ 味噌汁 ご は /	クリームシチュー	八宝菜	肉じゃが	プルコギ風	味噌汁	味噌汁
	ごはん	[共通料理]	[共通料理] 蒸し鶏サラダ	[共通料理]	[共通料理]	ごはん	ごはん
		切干大根の煮付け	烝し鶏サフタ ほうれん草のおかか和え	ひじき煮 ごぼうの焙煎ごまサラダ	豆腐のみぞれあん 春雨の中華和え		
夕		ブロッコリーのゴマ和え 味噌汁	はつれん早ののかかれえ 味噌汁	とはつの焙煎とまりフタ 味噌汁	春800円華和え 味噌汁		
		味噌汁 ごはん	吹唱 开 ごはん	「 ではん	味噌汁 ごはん		
		[A]	[A]	[A]	Cla70 [A]		
	Iネルギ- 1032kcal 蛋白質 37.2g	[A] Iネルギ- 925kcal 蛋白質 30.2g		[A] [ネルギ- 1068kcal 蛋白質 43.8g	Lベ」 エネルギ- 995kcal 蛋白質 27.1g	ɪネルギ- 1114kcal 蛋白質 42.2g	エネルギ- 890kcal 蛋白質 35g
含		14/4 - 925kgal 虽日貞 30.2g 脂質 20g 食塩 4.2g		脂質 32.7g 食塩 3.2g	1995 1995		_
食	1.75 C2.05 Kai 0.75	MB	間負	間負 52.7g 及塩 5.2g [B]	間景 19.0g 及塩 0.0g [B]		F.25
		LDJ Iネルギ- 1019kcal 蛋白質 33.4g		エネルギ- 935kcal 蛋白質 27.9g			
		脂質 21.6g 食塩 4.4g		脂質 18.1g 食塩 3.3g			
	アー・ハーエーカーチー落					アーロールエカそ落	ア ハ エ カ そ 落
	ア 卵 乳 小 エ カ そ 溶 だ 上 上 は 生	アリットのアンドラストのアンドアンドラストのアンドアンドアンドラストのアンドアンドアンドアンドアンドアンアンドアンドアンドアンドアンドアンドアンドアン	ア 卵 乳 ホ エピ カ そば 客 花生	ア 卵 乳 ホ エ カ そ 落花生		アレル 卵乳 小麦 エピ コー は 生	ア 卵 乳 ホ エ カ そ 落花
	レ	1 1 A • • • • • • • • • • • • • • • • •	ル A • • • ±	ル			
	i	1 B • •	ī B	1 B • • •	I B •	i	i

加工・調理の際の意図せぬ混入(コンタミネーション)には注意しておりますが、アレルギー品目を含めた食材を扱っていることから、原因材料を完全除去している方は召し上げらないでください。

【アレルギー表示について】醤油等調味料由来による小麦のアレルギー表示は行っておりません。



舞鶴工業高等専門学校

	_						舞鶴工業高等専門学校
	寸 2025年11月10日(月)	2025年11月11日(火)	2025年11月12日(水)	2025年11月13日(木)	2025年11月14日(金)	2025年11月15日(土)	2025年11月16日(日)
東	[A]	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] オムレツ 白菜の中華煮 コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [A] エネルギ- 799kcal 蛋白質 24.3g 脂質 13.5g 食塩 2.7g [B] エネルギ- 660kcal 蛋白質 25.4g 脂質 24.3g 食塩 4.1g アレルルギー A ● ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	脂質 17.4g 食塩 2.9g [B] Iネルギ- 730kcal 蛋白質 24.5g 脂質 28.2g 食塩 4.3g ア 卵 乳 ホーエーカーで 花	[A]	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 茹で卵 ペペロンチーノ コーサラダ 味噌汁 コーヒー牛乳 [A] エネルギ- 891kcal 蛋白質 25.4g 脂質 17.6g 食塩 2.2g [B] エネルギ- 752kcal 蛋白質 26.5g 脂質 28.4g 食塩 3.6g	脂質 21.9g 食塩 3.6g [B] Iスルデ- 815kcal 蛋白質 32.2g 脂質 32.7g 食塩 5g	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 卵焼き 納豆
宣	味噌汁 [A] IĂII - 937kcal 蛋白質 25.2g 脂質 24.5g 食塩 3.9g [B] IĂII - 918kcal 蛋白質 29.3g 脂質 22.4g 食塩 3.4g	脂質 19.1g 食塩 3.2g [B] エネルギ- 770kcal 蛋白質 29.2g 脂質 9.4g 食塩 2.2g		味噌汁 ごはん [A] Iネルヤ゙- 986kcal 蛋白質 24.4g 脂質 19.3g 食塩 9g [B] Iネルヤ゙- 979kcal 蛋白質 29.3g	[B]	脂質 11.2g 食塩 3.5g	麻婆丼 キムチ和え ワッフル わかめスープ TAM* - 935kcal 蛋白質 29.3g 脂質 22.5g 食塩 4.1g
タ 食	[A] 和風ハンバーグ [B] 豚肉の生姜炒め [共通料理] 大豆磯煮 チンゲン菜の中華和え 味噌汁 ごはん [A] IÑH'- 955kcal 蛋白質 32.4g 脂質 20.9g 食塩 4.6g [B] IÑH'- 929kcal 蛋白質 36.3g 脂質 18.5g 食塩 4.5g	[A] 鶏の和風おろしソース [B] ハッシュドポーク [共通料理] ポテトサラダ 白菜のなめ茸和え 赤だし ごはん [A] エネルギ- 1134kcal 蛋白質 35.8g 脂質 38.3g 食塩 4.3g [B]	[A] ヒレカツ [B] ポトフ [共通料理] 厚揚げの卵とじ ほうれん草のごま和え 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 958kcal 蛋白質 32g 脂質 24.8g 食塩 3.3g [B] エネルギ- 1000kcal 蛋白質 35g 脂質 26.3g 食塩 5.2g	[A] 豚のチンジャオロース風 [B] あじのから揚げ甘酢あん [共通料理] 春雨サラダ 白菜の煮浸し 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 887kcal 蛋白質 30g 脂質 14.4g 食塩 4.2g [B] エネルギ- 905kcal 蛋白質 28.9g	 [A] 白身魚フライと肉じゃがコロッケ [B] 豚のみそ炒め [共通料理] 大根そぼろあん 卵とカリフラワーサラダ 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 991kcal 蛋白質 28.4g 脂質 23.9g 食塩 3.3g [B] エネルギ- 914kcal 蛋白質 39.3g 	脂質 20g 食塩 5.2g	鶏肉の塩だれ焼き ほうれん草のしらす和え 南瓜サラダ 味噌汁 ごはん Iネルギ- 1092kcal 蛋白質 43.1g 脂質 35.9g 食塩 4.1g

加工・調理の際の意図せぬ混入(コンタミネーション)には注意しておりますが、アレルギー品目を含めた食材を扱っていることから、原因材料を完全除去している方は召し上げらないでください。

【アレルギー表示について】醤油等調味料由来による小麦のアレルギー表示は行っておりません。



舞鶴工業高等専門学校

П	対 2025年11月17日(月) 2025年11月	18日(火) 2025年11月19日(水)	2025年11月20日(木)	2025年11月21日(金)	2025年11月22日(土)	舞鶴工業高寺等門学校 2025年11月23日(日)
	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] スクランブルエッグ 照焼きミートボール 温野菜サラダ 味噌汁 牛乳 [A]	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 温泉卵 ナポリタンスパグティコーンサラダ 味噌汁 ジョア [A] エンカー 2.2g 脂質 11.4g 食塩 2.8g [B] 13.4g 食塩 2.8g [B] 13.4g 食塩 2.8g [B] 13.6g 脂質 22.2g 食塩 4.2g アレルギ A ● ● ●	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 白身魚フライ ほうれん草のソテーコールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [A] エル・829kcal 蛋白質 23.1g 脂質 18.2g 食塩 2g [B] エネル・690kcal 蛋白質 24.2g 18	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 納豆 五目炒め 海藻サラダ 味噌汁 コーヒー牛乳 [A] IAH: - 857kcal 蛋白質 26.5g 脂質 15.6g 食塩 2.7g [B] IAH: - 718kcal 蛋白質 27.6g 脂質 26.4g 食塩 4.1g	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 茹で卵 焼ビーフン 大根サラダ 味噌汁 牛乳 [A] IAN+: - 877kcal 蛋白質 27.9g 脂質 19.7g 食塩 3g [B] IAN+: - 738kcal 蛋白質 29g 脂質 30.5g 食塩 4.4g アレルルギ A ● ●	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 鯖の塩焼 オクラの梅肉和え コールスローサラダ 味噌汁 ジョア [A] IĂII+* - 793kcal 蛋白質 27.2g 脂質 10.2g 食塩 2.8g [B] IĂII+* - 654kcal 蛋白質 28.3g 旧
	脂質 26g 食塩 4.5g 脂質 17.8g 食 [B] エネルギ- 890kcal 蛋白質 24g エネルギ- 1002kcal 蛋脂質 16.5g 食塩 2.8g 脂質 29.6g 食	 「共通料理] さっぱり水餃子 もも缶 味噌汁 ごはん [A] 13 26.4g 13 14 1 - 979 kcal 蛋白質 28.8g 塩 8.1g 脂質 28.3g 食塩 4.1g [B] 13 28.8g 13 28.8g 13 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	脂質 17.1g 食塩 6g [B] Iネルギ- 949kcal 蛋白質 36.5g 脂質 22.6g 食塩 2.6g	脂質 30.5g 食塩 5.4g [B] エネルギ- 966kcal 蛋白質 30.4g	B M M M M M M M M M M M M M M M M M	B • •
- S 食	[A]	「A」 ハンバーグおろしポン酢 「B」 チキンジンジャー 「共通料理」 がんもの含め煮 マカロニサラダ 味噌汁 ごはん [A] 1344 - 1021kcal 蛋白質 31.2g 塩 4.3g 脂質 27.9g 食塩 3.7g [B] 32.8g 1344 - 1104kcal 蛋白質 35.9g	[A] ハムカツとカレーコロッケ [B] 鶏肉と根菜の煮物 [共通料理] うの花炒り煮 小松菜の中華和え 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 1053kcal 蛋白質 26.3g 脂質 26.2g 食塩 4.6g [B] エネルギ- 960kcal 蛋白質 34.5g 脂質 21.2g 食塩 4.1g	[A] 青椒肉絲 [B] サ-モンフライとコーンコロッケ [共通料理] 里芋のそぼろ煮 ブロッコリーのおかか和え 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 941kcal 蛋白質 33.1g 脂質 19.5g 食塩 4g [B] エネルギ- 1033kcal 蛋白質 30.5g 脂質 23.7g 食塩 3.1g	脂質 36g 食塩 3.6g	チキンカツ ブロッコリーかにあんかけ キムチ 味噌汁 ごはん IAM* - 1049kcal 蛋白質 35g 脂質 28.2g 食塩 4.2g

加工・調理の際の意図せぬ混入(コンタミネーション)には注意しておりますが、アレルギー品目を含めた食材を扱っていることから、原因材料を完全除去している方は召し上げらないでください。



舞鶴工業高等専門学校

	t 2025年11月24日(月)	2025年11月25日(火)	2025年11月26日(水)	2025年11月27日(木)	2025年11月28日(金)	2025年11月29日(土)	
	Γ Λ ٦	глэ	глэ				2025年11月30日(日)
朝食	中乳 [A] IAI+ - 900kcal 蛋白質 30.3g 脂質 20.2g 食塩 2.5g [B] IAI+ - 761kcal 蛋白質 31.4g	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 納豆 切干大根の煮付け コーンサラダ 味噌汁 牛乳 [A] Iネルギ- 816kcal 蛋白質 24.4g 脂質 13.2g 食塩 2.1g [B] Iネルギ- 677kcal 蛋白質 25.5g 脂質 24g 食塩 3.5g	脂質 9.2g 食塩 2.7g [B] エネルギ- 659kcal 蛋白質 24.1g 脂質 2Og 食塩 4.1g ア	[A]	[A]	[B] IAM: - 700kcal 蛋白質 28.4g 脂質 27.6g 食塩 4g	[A] ではん [B] 食パン [外理] 卵焼きんぴら コーンサック 味噌汁 ジョア [A] エネルギ- 766kcal 蛋白質 21.1g 脂質 7.4g 食塩 2.4g [B] エネルギ- 627kcal 蛋白質 22.2g 脂質 18.2g 食塩 3.8g アレルギー B ● ● ●
昼食	ペペロンチーノ ひじきサラダ ココアワッフル 卵スープ ごはん	[A] カレーうどん [B] 白身魚のマヨネーズ焼き [共通料理] ほうれん草のサラダストロベリーゼリー味噌汁ではん [A] Iネルギ- 986kcal 蛋白質 29.7g 脂質 19.1g 食塩 9.3g [B] Iネルギ- 831kcal 蛋白質 27.1g 脂質 16.6g 食塩 2.7g アレルギー B ● ● ●	[A] 親子丼 [B] 厚揚げと挽肉のピリ辛炒めではん [共通料理] チンゲン菜のツナ和えシュークリーム 味噌汁 [A] Iネルギ- 938kcal 蛋白質 35.4g 脂質 23.9g 食塩 3.6g [B] Iネルギ- 935kcal 蛋白質 28.9g 脂質 25.7g 食塩 3.1g	[A] 塩ラーメン [B] 鯖の照り煮 [共通料理] 春巻さ 青りんごゼリー 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 913kcal 蛋白質 26.1g 脂質 10.5g 食塩 6g [B] エネルギ- 931kcal 蛋白質 28.5g 脂質 18.8g 食塩 3.2g アレルギー B	[A] チキンカレー [B] 白身魚の味噌だれ ごはん [共通料理] ブロッコリーと卵の炒め物 フルーチェ(ぶどう) 野菜スープ [A] エネルギ- 1043kcal 蛋白質 29.3g 脂質 27.9g 食塩 4.9g [B] エネルギ- 870kcal 蛋白質 32.4g 脂質 14.7g 食塩 4.4g	味噌そぼろ丼 キムチ和え ヨーグルト わかめスープ	焼きそば グリーンサラダ 大学芋 味噌汁 ごはん IXM: - 1051kcal 蛋白質 27.5g
タ食	Iネルギ- 1039kcal 蛋白質 37.3g 脂質 29.1g 食塩 3.7g	 [A] メンチカツと串カツ [B] みそチャンコ鍋風 [共通料理] 里芋と野菜の土佐煮カリフラワーサラダ赤だしではん [A] I*#*・1067kcal 蛋白質 27.1g 脂質 29.9g 食塩 3.3g [B] 	[A] ビーフシチュー [B] あじのカレー唐揚げ [共通料理] ブロッコリーのごま和え 南瓜サラダ コンソメスープ ごはん [A] INAT' - 1048kcal 蛋白質 30g 脂質 26.5g 食塩 4.3g [B] INAT' - 901kcal 蛋白質 28.9g 脂質 20.5g 食塩 2.1g	 [A] チキン南蛮 [B] 豚肉と蓮根の甘辛炒め [共通料理] 豆腐のあんかけ 小松菜のしらす和え 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 1033kcal 蛋白質 38.7g 脂質 31.8g 食塩 3.1g [B] エネルギ- 891kcal 蛋白質 35.9g 	 [A] ハンバーグ デミソース [B] 豚キムチ [共通料理] 大根の煮物 卵豆腐 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 914kcal 蛋白質 30.4g 脂質 20.1g 食塩 4.9g [B] エネルギ- 872kcal 蛋白質 32.7g 脂質 17.4g 食塩 5.6g 		

加工・調理の際の意図せぬ混入(コンタミネーション)には注意しておりますが、アレルギー品目を含めた食材を扱っていることから、原因材料を完全除去している方は召し上げらないでください。