

愛週間献立表↓10月。

舞鶴工業高等専門学校

(記)	皆質 20.1g 食塩 2.8g [B] Alf: - 737kcal 蛋白質 26.6g 皆質 30.9g 食塩 4.2g の	2025年10月14日(火) [A] ごはん [B] 食パン [共通料理] チキンナゲット ほうれん草のソテーコールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [A] エネルギ- 891kcal 蛋白質 23.5g 脂質 23.2g 食塩 2.5g 脂質 34g 食塩 3.9g アレルギー B ・ ・ ・	脂質 22.2g 食塩 4.2g ア	脂質 31.4g 食塩 3.4g	2025年10月17日(金) [A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 納豆 五目炒め コールスローサラダ 味噌汁 コーヒー牛乳 [A] Iঝ+ - 861kcal 蛋白質 26.5g 脂質 15.7g 食塩 2.6g [B] Iঝ+ - 722kcal 蛋白質 27.6g 脂質 26.5g 食塩 4g		2025年10月19日(日) [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] エネルギ- 793kcal 蛋白質 27.2g 脂質 10.2g 食塩 2.8g [B] エネルギ- 654kcal 蛋白質 28.3g
(記)	ごはん	ごはん [B] 食パン [共通料理] チキンナゲット ほうれん草のソテー コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [A] Iঝ - 891kcal 蛋白質 23.5g 脂質 23.2g 食塩 2.5g 脂質 24.6g 脂質 34g 食塩 3.9g	ごはん [B] 食パン [共通料理] ナポリタンスパゲティ 温泉卵 コーンサラダ 味噌汁 ジョア [A] ^{Iঝ+* - 851kcal 蛋白質 25.5g 脂質 11.4g 食塩 2.8g [B] ^{Iঝ+* - 712kcal 蛋白質 26.6g 脂質 22.2g 食塩 4.2g}}	ごはん [B] 食パン [共通料理] 白身魚フライ じゃが芋のソテー 海藻サラダ 味噌汁 牛乳 [A] Iঝ+ - 879kcal 蛋白質 22.4g 脂質 20.6g 食塩 2g [B] Iঝ+ - 740kcal 蛋白質 23.5g 脂質 31.4g 食塩 3.4g	ごはん [B] 食パン [共通料理] 納豆 五目炒め コールスローサラダ 味噌汁 コーヒー牛乳 [A] IÄHT - 861kcal 蛋白質 26.5g 脂質 15.7g 食塩 2.6g [B] IÄHT - 722kcal 蛋白質 27.6g	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] IMF - 877kcal 蛋白質 27.9g 脂質 19.7g 食塩 3g [B]	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] エネルギ- 793kcal 蛋白質 27.2g 脂質 10.2g 食塩 2.8g [B]
					アレルギー 卵 乳 歩 エピ カニ る 花生 B ● ● ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	ア レ リ 卵 乳 麦 ビ し ル よ り る は は と り に り に り に り に り に り に り に り に り に り	脂質 21g 食塩 4.2g アレルギー B • • • • • • • • • • • • • • • • • •
昼		[A] けんちんうどん [B] あじのカレー風味唐揚げ [共通料理] ひじき炒め煮 青りんごゼリー 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 920kcal 蛋白質 25.8g 脂質 14.4g 食塩 8.3g [B] エネルギ- 847kcal 蛋白質 27.4g 脂質 14.7g 食塩 2.4g アレルギー B	脂質 17.3g 食塩 4.2g [B] TÀN+ - 1017kcal 蛋白質 30.7g 脂質 27.2g 食塩 2.9g ア リ 明 乳 ホ エ カ そ 花 セ ニ は 生	[A] 皿うどん [B] 鰆の西京焼	脂質 33.1g 食塩 5g [B] IĂH'- 1054kcal 蛋白質 31.8g 脂質 28.6g 食塩 3.2g		脂質 20.2g 食塩 3.1g
夕	指質 36.1g 食塩 3.2g	[A] ヤンニョムチキン [B] 酢豚風煮 [共通料理] 卵豆腐 カリフラワーサラダ 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 998kcal 蛋白質 42.1g 脂質 30.1g 食塩 3.2g [B] エネルギ- 958kcal 蛋白質 32.9g 脂質 20.4g 食塩 3.3g アレルルギ A ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	[A] ハムカツとカレーコロッケ [B] チキンジンジャー [共通料理] がんもの含め煮 小松菜の中華和え 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 1102kcal 蛋白質 26.7g 脂質 32g 食塩 3.6g [B] エネルギ- 999kcal 蛋白質 36.1g 脂質 26.9g 食塩 4.1g	 [A] ハンバーグおろしポン酢 [B] 鶏肉と根菜の煮物 [共通料理] ブロッコリーのおかか和え うの花炒り煮 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 908kcal 蛋白質 30.9g 	[A] 青椒肉絲 [B] サーモンフライとコーソコロッケ [共通料理] そぼろ肉じゃが ツナサラダ 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 979kcal 蛋白質 34.1g	ア 卵 乳 ホ エ カ そ 落 花 ピ ニ ぱ 生	チキンカツ 厚揚げの卵とじ キムチ 味噌汁 ごはん エネル・ 1153kcal 蛋白質 35g 脂質 39.6g 食塩 4.6g

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。



愛週間献立表 10月3

舞鶴工業高等専門学校

付 2025年10月20日(月)	2025年10月21日(火)	2025年10月22日(水)	2025年10月23日(木)	2025年10月24日(金)	2025年10月25日(土)	2025年10月26日(日)
脂質 20.2g 食塩 2.5g [B] Iネルギ- 761kcal 蛋白質 31.2g 脂質 31g 食塩 3.9g アレルルギー A • • ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	脂質 13.2g 食塩 2.1g [B] ITALFT - 677kcal 蛋白質 25.5g 脂質 24g 食塩 3.5g アレルギー A ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	A B B	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 中肉コロッケニラ卵炒のコールスローサラダ味噌汁 牛乳 [A] Iスルド- 942kcal 蛋白質 24.3g 脂質 24.1g 食塩 2.6g [B] Iスルド- 803kcal 蛋白質 25.4g 脂質 34.9g 食塩 カニ タース を で を で と は カーコー ロー・ ロー・ ロー・ ロー・ ロー・ ロー・ ロー・ ロー・ ロー・ ロー	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 焼きそば イカリングフライ 大根サラダ 味噌汁 コーヒー牛乳 [A] Iネルギ- 931kcal 蛋白質 24.2g 脂質 15.8g 食塩 2.6g [B] Iネルギ- 792kcal 蛋白質 25.3g 脂質 26.6g 食塩 4g	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 目玉焼き野菜炒め コーンサラダ 味噌汁 牛乳 [A] Iネルギ- 828kcal 蛋白質 25.4g 脂質 15.9g 食塩 2.6g [B] Iネルギ- 689kcal 蛋白質 26.5g 脂質 26.7g 食塩 4g アレレルギー B ● ● ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 卵焼き 五目きんぴら 温野菜サラダ 味噌汁 ジョア [A] エネルギ- 767kcal 蛋白質 22.5g 脂質 7.5g 食塩 2.4g [B] エネルギ- 628kcal 蛋白質 23.6g 脂質 18.3g 食塩 3.8g アレルギー A ● ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
ペペロンチーノ [B] 白身魚の南蛮漬け [共通料理] ひじきサラダ プリン 卵スープ ごはん [A] IÑH* - 983kcal 蛋白質 24.8g 脂質 25.2g 食塩 3.6g [B] IÑH* - 904kcal 蛋白質 27.1g 脂質 19.9g 食塩 3.2g アレレルギ A ● ● ●	カレーうどん [B] 豚肉と厚あげ炒め [共通料理] 棒々鶏サラダ ストロベリーではん [A] IÑH'- 969kcal 蛋白質 31.1g 脂質 16.4g 食塩 9g [B] IÑH'- 884kcal 蛋白質 33.6g 脂質 16.3g 食塩 エピ カニ は カー は カー は カー は カー は カー ロルギ	親子丼 [B] 白身魚のマヨネーズ焼きごはん [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] エネルギ- 935kcal 蛋白質 34.9g 脂質 23.4g 食塩 3.4g [B] エネルギ- 837kcal 蛋白質 28.4g 脂質 18.9g 食塩 2.7g アレレル # A ● ● ●	塩ラーメン [B] 鯖の照り煮 [共通料理] 春巻のごゼリー味噌汁ではん [A] Iネルギ- 913kcal 蛋白質 26.1g 脂質 10.5g 食塩 6g [B] Iネルギ- 931kcal 蛋白質 28.5g 脂質 18.8g 食塩 カニ ル麦 ルカニ ルカニ ルカニ ルカニ ルカニ スレルギ 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 ラ・フランスゼリー 野菜スープ [A] エネルギ- 1065kcal 蛋白質 29g 脂質 28.9g 食塩 5.5g [B] エネルギ- 892kcal 蛋白質 32.1g 脂質 15.7g 食塩 カニ アレルルギ A • • •	グリーンサラダ ヨーグルト 味噌汁 ^{IÀIA** - 861kcal} 蛋白質 28.1g 脂質 16.3g 食塩 2.7g	麻婆なす丼 キムチ和え 大学芋 わかめスープ Iネルギ- 932kcal 蛋白質 22.4g 脂質 33.9g 食塩 3.4g
[A] 鶏肉の唐揚ねぎソース [B] 豚じゃが [共通料理] 春雨の酢の物 ほうれん草のごま和え味噌汁 ごはん [A] Till+* - 1048kcal 蛋白質 35.6g 脂質 30.6g 食塩 4.1g [B] Till+* - 900kcal 蛋白質 31.5g 脂質 11.8g 食塩 3.8g アレ 卵 乳 歩 ゼ ニューカー は 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	[A] 鶏の塩だれ焼き [B] あじの唐揚げ [共通料理] 里芋と野菜の土佐煮 ほうれん草のサラダ 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 1066kcal 蛋白質 43.4g 脂質 32.6g 食塩 3.8g [B] エネルギ- 860kcal 蛋白質 30.4g 脂質 15.5g 食塩 2.7g	[A] メンチカツと串カツ [B] 豚キムチ [共通料理] ブロッコリーのごま和え 南瓜サラダ 赤だし ごはん [A] ITAL 1159kcal 蛋白質 28.3g 脂質 39.6g 食塩 3.4g [B] ITAL 946kcal 蛋白質 32.8g 脂質 22.7g 食塩 5g	[A] チキン南蛮 [B] 豚肉と蓮根の甘辛炒め [共通料理] 小松菜のしらす和え 豆腐のあんかけ 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 脂質 16.2g 食塩 3.9g	[A] 煮込みハンバーグ [B] イカのチリソース [共通料理] 大根そぼろあん 卵豆腐 味噌汁 ごはん [A] IĂは・ 965kcal 蛋白質 31.9g 脂質 20.5g 食塩 6.1g [B] IĂは・ 952kcal 蛋白質 29.4g 脂質 18g 食塩 4.6g	脂質 29.3g 食塩 3.8g	バーベキューチキン 里芋のごま風味煮 ほうれん草の菜種和え 味噌汁 ごはん I*ル+* - 1065kcal 蛋白質 43.7g 脂質 31.7g 食塩 4.8g
	にはん 「食パ共剛と菜汁 「食り、 大は 「		「A] 「CILA 「CILA 「E B]	「日本]	「A 」	「

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。