

## ●週間献立表 第12 解

舞鶴工業高等専門学校

_		T		1		T	舞鶴工業局等専門学校
Β́	寸 2025年12月1日(月)	2025年12月2日(火)	2025年12月3日(水)	2025年12月4日(木)	2025年12月5日(金)	2025年12月6日(土)	2025年12月7日(日)
	Taht' - 805koal 蛋白質 27.8g   Bi質 35.6g 食塩 4g		ル	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 温泉卵 焼ビーフン コーンサラダ 味噌汁 牛乳 [ A ] 184+ - 887kcal 蛋白質 27.8g 脂質 19.6g 食塩 3.5g [ B ] 134+ - 748kcal 蛋白質 28.9g 脂質 30.4g 食塩 4.9g アレル 界 乳 ゴビニコは生	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 焼売 炒めナムル コールスローサラダ 味噌汁 コーヒー牛乳 [A] 134+-806kcal 蛋白質 19.28 脂質 12.78 [B] 134+-667kcal 蛋白質 20.38 脂質 23.58 食塩 3.68 アレレ 界 乳 夏 ビ カー では 生	[ A ]	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] カレー風味炒め 茹で卵 ポデトサラダ 味噌汁 ジョア [ A ]  114+ - 893kcal 蛋白質 27.3g 脂質 17.9g 食塩 2.6g [ B ]  144+ - 754kcal 蛋白質 28.4g 脂質 28.7g 食塩 4g アレルギ A ● ● ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
巨	味噌汁 [A] エネルギ- 798koal 蛋白質 27.5g	[ A ] 肉うどん [ B ] 豚肉と厚あげ炒め [ 共通料理 ] 大根の梅肉和スフルーツゼリー味噌汁ごはん [A] 134+-913koal 蛋白質 27.8g 脂質 13.3g 食塩 9g [B] 15.6g 食塩 4.3g アレル # 1 B	[ A ] 他人丼 [ B ] たらの香味ソース ごはん [ 共通料理 ] 小松菜のツナ和え カスタードクレープ 味噌汁 [A] 154+-891koal 蛋白質 34.7g 脂質 18.4g 食塩 3.1g [B] 17.6g 食塩 2.8g アレルギー B 및 リーニーは を は は は は は は は は は は は は は は は は は は	[ A ] ピリ辛味噌ラーメン [ B ] 白身魚のチーズ焼き [ 共通料理 ] 五日豆 ワッフル 中華スープ ごはん [ A] 114+-940koal 蛋白質 5.2g [ B] 11.5g 食塩 5.2g [ B] 13.3g 食塩 2.4g アレル A 9 9 1 ビビカー B 9 9 9 9 9 9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	[ A ] キーマカレー [ B ] さわらの竜田揚げごはん [ 共通料理 ] ほうれん草のポン酢あえフルーツ杏仁 コンソメスープ [A] 174+-929koal 蛋白質 25.2g 胎質 22g 食塩 4.6g [B] 174+-837koal 蛋白質 27.2g 胎質 14.7g 食塩 2.8g アレル # A 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	脂質 25.4g ## 4.8#	鶏ごぼう丼 ほうれん草の白和え エクレア 味噌汁  ITAN - 976koal 蛋白質 30.9g 脂質 22.8g 食塩 4.6g
う 食	味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 1110kcal 蛋白質 35.2g	[ A ] 麻婆豆腐 [ B ] 鯖の味噌煮 [ 共通料理 ] なすの場け浸しマカロニサラダ 味噌汁 ごはん [A] 1744* - 1062koal 蛋白質 32.3g 脂質 33.8g 食塩 4.3g [B] 1744* - 1024koal 蛋白質 32.1g 脂質 28.6g 食塩 3.3g アレ	[ A ]  かりかささみ揚げとアジフライ [ B ]  豚肉と小松菜の中華炒め [ 共通料理 ] ごぼうサラダ 大根の煮物 味噌汁 ごはん [A]  134* - 1078kcal 蛋白質 29.9g 脂質 29.2g 食塩 3.6g [B]  134* - 929kcal 蛋白質 31.7g 脂質 20.8g 食塩 4g	[ A ] 鶏肉の七味焼き [ B ] イカのチリソース [ 共通料理 ] じゃが芋の粉マスタード和え はりはりサラダ 味噌汁 ごはん [A] 1334*- 1113kcal 蛋白質 41.8g 脂質 38.2g 食塩 2.9g [B]	[ A ] 鶏の天ぷら [ B ] 豚肉の味噌炒め [ 大通料理 ] 炒りどうふ カリフラワーサラダ 味噌汁 ごはん [A] エネネギ- 1109kcal 蛋白質 40.3g 脂質 40.2g 食塩 2g [B] Iネネギ- 963kcal 蛋白質 36.2g 脂質 24.2g 食塩 3.5g アレ	脂質 15.4g 食塩 4g	とんかつ けんちん煮 グリーンサラダ 味噌汁 ごはん エスホギ- 926koal 蛋白質 29.4g 脂質 22g 食塩 3.2g

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。



## ●週間献立表 第12 月末

無賴工業享等审問学校

							舞鶴工業高等専門学校
$\Box$	付 2025年12月8日(月)	2025年12月9日(火)	2025年12月10日(水)	2025年12月11日(木)	2025年12月12日(金)	2025年12月13日(土)	2025年12月14日(日)
草	味噌汁 牛乳 [A] エネルギ- 1000kcal 蛋白質 30.3g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] チキンナゲット ジャーマンポテト コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [A] 174+-974koal 蛋白質 23.3g 脂質 28.6g 食塩 2.5g [B] 174+・835koal 蛋白質 24.4g 脂質 39.4g 食塩 3.9g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 温泉卵 明太子スパゲティー コーンサラダ 味噌汁 ジョア [ Hith - 872koal 蛋白質 25.4g 脂質 14.3g 食塩 2.6g [ B ] INH - 733koal 蛋白質 26.5g 脂質 25.1g 食塩 4g	[ A ]	[ A ]	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 鰆の付焼き 大枝の煮物 コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [ A ] IAH* - 856koal 蛋白質 29.4g 脂質 16.1g 食塩 2.6g [ B ] IAH* - 717koal 蛋白質 30.5g 脂質 26.9g 食塩 4g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 目玉焼き 野菜炒め 大根サラダ 味噌汁 ジョア [ IAM* - 766kcal 蛋白質 23.2g 脂質 8.7g 食塩 2.5g [ B] IAM* - 627kcal 蛋白質 24.3g 脂質 19.5g 食塩 3.9g
	味噌汁  [A]  [A]  [A4+ - 797koal 蛋白質 26.8g  脂質 8.6g 食塩 4.5g  [B]  [B4+ - 811koal 蛋白質 27g  脂質 15.9g 食塩 2.7g  ア ア ア ア ア ア ア ア ア ア ア ア ア ア ア ア ア ア	A   O   O   O   O   O   O   O   O   O		脂質 21.6g 食塩 3.6g フレ 卵 乳 ホ エ カ そ 落花 ル ル	脂質 27.1g 食塩 4.9g [B] INAY - 965kcal 蛋白質 30.3g 脂質 24.2g 食塩 3.1g ア 卵 乳 か エ カ そ 落生	# A	アレル
タ・食	に [A] 1744 - 1032koal 蛋白質 37.2g 脂質 32.6g 食塩 3.4g [B]	A	A	# A ● ● ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	# A ● ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	ヤンニョムチキン チンゲン菜ともやしのナムル フライドポテト 味噌汁 ごはん	

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。



## ●週間献立表第12月

						舞鶴工業高等専門等
日信	対 2025年12月15日(月)	2025年12月16日(火)	2025年12月17日(水)	2025年12月18日(木)	2025年12月19日(金)	2025年12月20日(土)
朝	[ A ]	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] オムレツ ポークビーンズ 大根サラダ 味噌汁 牛乳 [A]	[ A ]	[ A ]	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 茹で卵 ペペロンチーノ コーレスローサラダ 味噌汁 コーヒー牛乳 [A]	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] イカリングフライ 筑前煮 海藻サラダ 味噌汁 牛乳 [A]
食	LBJ	IAHT - 897koal 蛋白質 29g   Bl質 18.3g 食塩 3.9g   EB   IAHT - 758kcal 蛋白質 5.3g   P   リリ 明 現 リリ マ	IAM+ - 877koal 蛋白質 23.9g   Big 18.2g 食塩 2.9g   Bi	IAMT - 909koal 蛋白質 31.8g   Bi質 18.2g 食塩 2.5g   Bi	TAM+ - 891kcal 蛋白質 25.4g   Big 17.6g   食塩 2.2g   [B]	I ネボー 909kcal 蛋白質 27.8g 脂質 20.9g 食塩 3g [B] Iネボー 770kcal 蛋白質 28.9g 脂質 31.7g 食塩 4.4g
	# A • • • •   Final Property   A • • • • •   Final Property   Final Prop	# A • • •	ポート A B B B B B B B B B B B B B B B B B B	ル	ル	
宣食	味噌汁 [A] IÄH' - 918koal 蛋白質 25.5g 脂質 23.4g 食塩 3.6g [B] IÄH' - 747koal 蛋白質 27.2g	[ B ] さばの竜田揚げ [ 共通料理 ] ほうれん草の菜種和え ヨーグルト キャベたまスープ ごはん [A] IAH - 981kcal 蛋白質 31.9g 脂質 20.2g 食塩 3.5g [B] IAH - 941kcal 蛋白質 31.3g	B   白身魚の唐揚 おろしポン酢ごはん   共通料理   ツナサラダ ワッフル 中華スープ   [A]   1科子 944kcal 蛋白質 28.2g   Bi質 23.7g 食塩 3g   [B]   1科子 843kcal 蛋白質 30.2g   1科子 845kcal 蛋白質 30.2g   1	[ B ] 鶏肉のオイスターソース炒め [ 共通料理 ] 白菜の煮浸し 青りんごゼリー 味噌汁 ごはん [A] IAI+- 927kcal 蛋白質 24g 脂質 13.9g 食塩 9g [B]	[ B ] 白身魚のコーンマヨ焼 ごはん [ 共通料理 ] 棒々鶏サラダ パイン缶 野菜スープ [A] IAH* - 1033koal 蛋白質 27.8g 脂質 26.3g 食塩 5.3g [B] IAH* - 882koal 蛋白質 30.7g	
	脂質 7.6g 食塩 2.5g アレリ	指質	脂質 12.8g 食塩 2.9g  アレリ	脂質 20g 食塩 3.3g アレ	脂質 19.6g 食塩 2.9g  アレル	
タ	鶏の和風おろしソース [ B ] ハッシュドポーク [ 共通料理 ] 大豆磯煮	和風ハンバーグ [ B ] 豚肉の生姜炒め [ 共通料理 ] 白菜のなめ茸和え ポナラダ 赤だし ごはん [A]	L C	【特別メニュー】 フライドギキンフライドポテトローストピーフエピグラタンコールスローサラダコーンボタージュごはん・ケーキも付きます	白島タ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]	
食		脂質 25.3g 食塩 4.1g [B] IAM - 969kcal 蛋白質 33g 脂質 22.9g 食塩 4g	B	TÀNT - 950kcal 蛋白質 29.9g 脂質 32g 食塩 4g アレ 界 乳 少 エ カ そ 7度 ル ス カ と は 生 ニ は 生 エ A A A A A A A A A A A A A A A A A A	B	良いお年を「事

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。