

# 2025年10月メニュー予定

		10月1日 水	10月2日 木	10月3日 金
		 <p>チキン南蛮</p> <p>エネルギー 473kcal たんぱく質 28.6g 脂質 32.4g 炭水化物 13.1g 食塩相当量 1.1g</p>	 <p>牛丼</p> <p>エネルギー 901kcal たんぱく質 26.9g 脂質 34.3g 炭水化物 108.8g 食塩相当量 3.4g</p>	 <p>豚香辣ダレ</p> <p>エネルギー 460kcal たんぱく質 15.7g 脂質 30.8g 炭水化物 25.0g 食塩相当量 3.9g</p>
		 <p>鰯幽庵焼き</p> <p>エネルギー 177kcal たんぱく質 15.9g 脂質 6.8g 炭水化物 9.4g 食塩相当量 1.8g</p>	 <p>赤魚オニオンソース照り焼き</p> <p>エネルギー 439kcal たんぱく質 18.2g 脂質 20.3g 炭水化物 35.9g 食塩相当量 2.8g</p>	 <p>あじ生姜焼き</p> <p>エネルギー 203kcal たんぱく質 20.4g 脂質 3.2g 炭水化物 14.7g 食塩相当量 4.8g</p>
10月6日 月	10月7日 火	10月8日 水	10月9日 木	10月10日 金
 <p>モチュウ!ふっくら浜松餃子</p> <p>エネルギー 312kcal たんぱく質 9.6g 脂質 17.6g 炭水化物 27.5g 食塩相当量 2.9g</p>	 <p>和風煮込みハンバーグ</p> <p>エネルギー 275kcal たんぱく質 16.3g 脂質 7.6g 炭水化物 33.0g 食塩相当量 1.4g</p>	 <p>名古屋名物！みそかつ</p> <p>エネルギー 336kcal たんぱく質 18.2g 脂質 9.8g 炭水化物 42.6g 食塩相当量 3.1g</p>	 <p>豚の生姜焼き</p> <p>エネルギー 606kcal たんぱく質 15.5g 脂質 48.3g 炭水化物 16.2g 食塩相当量 2.5g</p>	 <p>鶏のディアブル</p> <p>エネルギー 562kcal たんぱく質 25.6g 脂質 41.3g 炭水化物 19.3g 食塩相当量 2.1g</p>
 <p>サーモンとろろ丼</p> <p>エネルギー 469kcal たんぱく質 13.4g 脂質 5.4g 炭水化物 86.0g 食塩相当量 0.1g</p>	 <p>油淋鶏</p> <p>エネルギー 508kcal たんぱく質 24.3g 脂質 31.6g 炭水化物 27.5g 食塩相当量 3.0g</p>	 <p>鮭のグラタン香草パン粉焼き</p> <p>エネルギー 451kcal たんぱく質 34.8g 脂質 20.1g 炭水化物 26.8g 食塩相当量 0.4g</p>	 <p>鯵オーブンパン粉焼き</p> <p>エネルギー 131kcal たんぱく質 10.3g 脂質 5.0g 炭水化物 9.1g 食塩相当量 0.6g</p>	 <p>野菜たっぷりエビマヨ</p> <p>エネルギー 436kcal たんぱく質 38.1g 脂質 20.5g 炭水化物 20.1g 食塩相当量 1.5g</p>
10月13日 月	10月14日 火	10月15日 水	10月16日 木	10月17日 金
 <p>メンチカツ&amp;カニクリームコロッケ</p> <p>エネルギー 250kcal たんぱく質 5.9g 脂質 15.8g 炭水化物 21.4g 食塩相当量 1.8g</p>	 <p>ヘルシー蒸し鶏に葱塩麹をのせて</p> <p>エネルギー 314kcal たんぱく質 35.0g 脂質 14.9g 炭水化物 7.0g 食塩相当量 1.3g</p>	 <p>野菜たっぷり台湾ルーローボウル</p> <p>エネルギー 834kcal たんぱく質 33.3g 脂質 27.7g 炭水化物 103.9g 食塩相当量 2.5g</p>	 <p>手羽中の香り揚げ</p> <p>エネルギー 472kcal たんぱく質 29.4g 脂質 24.6g 炭水化物 28.4g 食塩相当量 2.0g</p>	 <p>ポークチャップ</p> <p>エネルギー 507kcal たんぱく質 25.8g 脂質 28.4g 炭水化物 19.5g 食塩相当量 4.8g</p>
 <p>あじたたき丼</p> <p>エネルギー 515kcal たんぱく質 19.4g 脂質 3.3g 炭水化物 97.4g 食塩相当量 1.1g</p>	 <p>カレイのムニエル焦がしバターソース</p> <p>エネルギー 230kcal たんぱく質 16.8g 脂質 7.7g 炭水化物 21.7g 食塩相当量 0.3g</p>	 <p>鮭味噌幽庵焼き</p> <p>エネルギー 205kcal たんぱく質 14.2g 脂質 7.0g 炭水化物 14.5g 食塩相当量 3.1g</p>	 <p>コク旨！ブラックカレー</p> <p>エネルギー 448kcal たんぱく質 7.0g 脂質 8.5g 炭水化物 82.3g 食塩相当量 2.1g</p>	 <p>イタリア風サーモンの香草パン粉焼き</p> <p>エネルギー 507kcal たんぱく質 24.5g 脂質 33.9g 炭水化物 23.6g 食塩相当量 1.4g</p>

※メニュー内容・栄養成分表示は仕入れ状況により変更する場合がございます。

# 2025年10月メニュー予定

10月20日	10月21日	10月22日	10月23日	10月24日
月	火	水	木	金
				
温玉のせつくね丼 エネルギー 688kcal たんぱく質 25.7g 脂質 20.0g 炭水化物 93.6g 食塩相当量 3.1g	トマト煮込みハンバーグ エネルギー 328kcal たんぱく質 18.0g 脂質 11.0g 炭水化物 37.4g 食塩相当量 1.5g	ヘルシー豚玄米揚げ エネルギー 356kcal たんぱく質 13.7g 脂質 22.5g 炭水化物 25.1g 食塩相当量 1.6g	豚の角煮丼 エネルギー 775kcal たんぱく質 30.3g 脂質 60.6g 炭水化物 16.3g 食塩相当量 2.2g	とんてき エネルギー 441kcal たんぱく質 22.9g 脂質 24.2g 炭水化物 29.0g 食塩相当量 3.7g
				
魚介のミックスフライ エネルギー 356kcal たんぱく質 13.7g 脂質 22.5g 炭水化物 25.1g 食塩相当量 1.6g	サーモンのピリ辛炒め エネルギー 201kcal たんぱく質 20.1g 脂質 4.4g 炭水化物 19.1g 食塩相当量 1.7g	玉ねぎ香るふっくらサバの味噌煮 エネルギー 268kcal たんぱく質 20.4g 脂質 12.6g 炭水化物 12.0g 食塩相当量 3.0g	エビチリ エネルギー 375kcal たんぱく質 38.2g 脂質 10.8g 炭水化物 24.0g 食塩相当量 1.8g	鮭と野菜の香味ソースで エネルギー 279kcal たんぱく質 23.7g 脂質 6.7g 炭水化物 28.2g 食塩相当量 2.3g
10月27日	10月28日	10月29日	10月30日	10月31日
月	火	水	木	金
				
ロースカツ エネルギー 439kcal たんぱく質 18.2g 脂質 20.3g 炭水化物 35.9g 食塩相当量 2.8g	チキントマト煮込みオーブン焼き エネルギー 495kcal たんぱく質 26.8g 脂質 26.3g 炭水化物 30.2g 食塩相当量 1.8g	ハンバーグステーキ・デミソース エネルギー 317kcal たんぱく質 18.1g 脂質 9.5g 炭水化物 37.8g 食塩相当量 1.6g	鶏もも肉と厚揚げ豆腐の柔らか煮 エネルギー 499kcal たんぱく質 35.7g 脂質 28.9g 炭水化物 18.1g 食塩相当量 2.1g	特製ソースカツ丼 エネルギー 555kcal たんぱく質 21.3g 脂質 4.2g 炭水化物 103.9g 食塩相当量 2.0g
				
ねぎとろ丼・温玉しょうゆ漬け エネルギー 414kcal たんぱく質 25.2g 脂質 28.3g 炭水化物 13.7g 食塩相当量 3.5g	サバ竜田揚げ エネルギー 281kcal たんぱく質 14.7g 脂質 13.6g 炭水化物 17.1g 食塩相当量 2.6g	海老と彩り野菜のサクサクかき揚げ エネルギー 178kcal たんぱく質 13.3g 脂質 2.3g 炭水化物 24.1g 食塩相当量 3.5g	鮭のマヨカレー焼き エネルギー 182kcal たんぱく質 11.8g 脂質 12.9g 炭水化物 1.8g 食塩相当量 2.5g	鰯幽庵焼き・銀館かけ エネルギー 190kcal たんぱく質 12.3g 脂質 4.9g 炭水化物 18.7g 食塩相当量 2.7g

※メニュー内容・栄養成分表示は仕入れ状況により変更する場合がございます。