

令和7年8月

〔昼食〕

様 No. コース

メイン変更は
・魚
奇数月:天津卵
偶数月:ハンバーグ
・コロケです。
変更の際は、各日付に○印を
つけてください。

追加
の場合
マル○印を
つけてくだ
さい

キャンセル
の場合
バツX印を
つけてくだ
さい

メイン
変更の
場合
希望の料理
にマル○印
をつけて

8月

認知症を遠ざける食材に
マークを
つけています。脳の活性
化や抗酸化作用により、
若さを保つことができ
ていわれています

1日〔金〕 2日〔土〕
ごはん
豚薄切り肉の酢豚風
ひじきの煮物
レタスサラダ
水まんじゅう
じゃが芋の味噌汁
メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕
エネルギー 650kcal

ごはん
豚肉のトマトソース
じゃが芋とほうれん草のグラタン
大根のゆかり和え
ベルギーワッフル
ちくわの味噌汁
メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕
エネルギー 564kcal

3日〔日〕 ごはん チキンと野菜のバジル風味 キャベツとやわらか筍の炒め煮 里芋ポテサラ ミニドーナツ 吉野汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 655kcal	4日〔月〕 ごはん 牛肉スタミナ焼き 高野豆腐の炊き合わせ 蒸し鶏と香り野菜のサラダ ようかん とろろ昆布の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 569kcal	5日〔火〕 ごはん 福岡名物水炊き風煮物(鶏) 高菜入り焼うどん 明太ポテトサラダ 和のパンケーキ なめこの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 594kcal	6日〔水〕 ごはん 鶏唐揚げネギソース ほうれん草卵炒め 中華風冷奴 プチシュー コーンの中華スープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 608kcal	7日〔木〕 ごはん ミートボールと彩り野菜の甘酢あん(鶏) ナスのそぼろ煮(鶏) 塩だれ和風サラダ みかん 大根の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 589kcal	8日〔金〕 ごはん 肉豆腐(牛) えびぎょうざ キャベツとツナのポン酢和え よもぎ大福 若布の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 621kcal	9日〔土〕 ごはん 親子焼き(鶏・卵) 銀杏と筍の煮物 パプリカ白和え マンゴープリン 水菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 581kcal
10日〔日〕 ごはん 大豆とひき肉のカレー(豚) ブロッコリーとカリフラワーのカニあん 小海老の梅風味サラダ ぶどう ベーコンのコンソメスープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 589kcal	11日〔月〕(祝日) ごはん 北海道名物鮭のチャンちゃん焼 コーンコロケ 海草サラダ フルーツミックス 白菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 575kcal	12日〔火〕 ごはん ホイコーロー(豚) お好み風イカカツ お豆と切干大根のサラダ ミニクリームパン 大根の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 631kcal	13日〔水〕 ごはん 魚と野菜の天ぷら 厚揚げとナスの胡麻味噌和え 小松菜としめじのお浸し 大学芋 かまぼこの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 593kcal	14日〔木〕 ごはん 海鮮八宝菜 シューマイ そうめん 黄桃スライス 春雨の中華スープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 543kcal	15日〔金〕 ごはん 紅ズワイガニ入りクリームコロケ 春雨と挽肉の炒め物(牛豚) ささがきごぼうと厚揚げのサラダ まんじゅう もやしの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 672kcal	16日〔土〕 ごはん 牛肉とピーマンの味噌炒め 豆腐しんじょうの炊き合わせ ナムル フルーツゼリー 麩の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 602kcal
17日〔日〕 ごはん シーフードフライ かまぼこと大豆の山椒煮 切干大根とえのきのさっぱり和え オレンジ つみれの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 584kcal	18日〔月〕 ごはん 豚キムチ 北海道コーン入り夏野菜の海鮮ステーキ 青菜となめこのゆず和え 水まんじゅう きのこの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 614kcal	19日〔火〕 ごはん エビフリッター野菜中華あんかけ 高野豆腐の炒り煮(卵) めかぶのポン酢和え ベルギーワッフル 厚揚げの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 543kcal	20日〔水〕 ごはん 長崎名物浦上そぼろ(豚) 青じそ風味のじゃが芋煮 揚げ茄子のみそだれ ドーナツ わかめの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 614kcal	21日〔木〕 菜めし 煮込みおでん 白菜と海老のクリーム和え 野菜の梅和え ようかん つみれの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 550kcal	22日〔金〕 ごはん 昔ながらのカレー(豚) 野菜コロケ やわらか筍と菜の花のサラダ 和のパンケーキ 玉ねぎの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 592kcal	23日〔土〕 ごはん 梅入り生姜焼き(豚) 冬瓜と山菜の炊き合せ マロニーと野菜和えもの(卵) プチシュー きのこの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 557kcal
24日〔日〕 ごはん ハンバーグとオムレツ(鶏) ひじきのきんぴら 海草サラダ みかん ほうれん草の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 536kcal	25日〔月〕 ごはん 牛肉と中華野菜のバターしょうゆ炒め 大根と厚揚げの葛あんかけ 切干大根と胡瓜の和え物 よもぎ大福 吉野汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 572kcal	26日〔火〕 ごはん 豆腐ハンバーグ和風おろしだれ 水菜とハムの香味和え 菜の花とイカの酢味噌和え マンゴープリン ちくわの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 588kcal	27日〔水〕 ごはん 海老カツ ブロッコリーのカニあんかけ そうめん ぶどう 高野豆腐の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 567kcal	28日〔木〕 ごはん 名古屋名物味噌カツ風(豚) 焼き豆腐含め煮 山菜キムチ フルーツミックス とろろ昆布の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 589kcal	29日〔金〕 ごはん(ふりかけ) 白身魚のチーズ焼き(卵) お好み風イカカツ 胡瓜とザーサイのサラダ 杏仁豆腐 豚汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 546kcal	30日〔土〕 ごはん クリームシチュー(鶏) ほうれん草ソテー もずくともやしのサラダ 大学芋 キャベツの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 516kcal
31日〔日〕 ごはん 肉豆腐(牛) 里芋の青のり風味 冷やしなすのごまソース 黄桃スライス 大根の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 587kcal	減塩食は 味噌汁無しです。 1食あたり 塩分2.3g で提供しています。					

ご意見等ございましたら、ご記入の上配達員へお渡しください

～骨取り魚について～

仕入先より骨取り魚を納品しておりますが、ごくまれに取り残しがある場合がございます。
細心の注意を払っておりますが何卒ご容赦くださいますようお願い申し上げます。

*メインのお料理は変更可能です。※ムース・ミキサーの方は変更できません。

(メインの料理とは「ごはん」のすぐ下の料理名のことで)

魚・(奇数月天津卵、偶数月ハンバーグ)・コロケ からお選びください
変更は前日午後3時まで受付けます。

刻み食・ムース食・ミキサー食では、調理工程の都合上 食材を変更することもあります。

令和7年8月

〔夕食〕

お名前

港・墨・千・中・台・江戸・葛・江東 (株)みやこ食品

様 No.

コース

電話03-3619-3612
FAX03-3617-3810

減塩食は
味噌汁無しです。
1食あたり
塩分2.3g
で提供しています。

追加
の場合
マル〇印を
つけてくだ
さい

キャンセル
の場合
バツX印を
つけてくだ
さい

メイン
変更の
場合
希望の料理
にマル〇印
をつけてく
ださい

メイン変更は

・魚

奇数月:天津卵

偶数月:ハンバーグ

・コロケです。

変更の際は、各日付に〇印を
つけてください。

8月

1日〔金〕

2日〔土〕

ごはん
鶏の梅しそ照焼き
野菜炒め
キムチもやし
ぶどう
椎茸の味噌汁
メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕

エネルギー 638kcal

ごはん
厚揚げと鶏肉の炊き合わせ
白菜とマロニーの炒め物
切り干し大根の煮物
フルーツミックス
玉子の味噌汁
メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕

エネルギー 546kcal

3日〔日〕 ごはん 豚すき煮 目玉焼きフライ 中華春雨 杏仁豆腐 きのこの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 599kcal	4日〔月〕 ゆかりごはん 海鮮フライ ポトフ マカロニサラダ 大学芋 きぬさやの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 586kcal	5日〔火〕 ごはん すきやき(牛) きのこ高野豆腐の炒め煮 ビビンバ 黄桃スライス ごぼうの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 526kcal	6日〔水〕 ごはん 豚肉のハヤシソース 三角揚げの和風タルタルソース添え 小松菜おひたし まんじゅう じゃが芋のコンソメスープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 613kcal	7日〔木〕 ごはん キャベツメンチ 小松菜とエビの炒り煮 スパゲティサラダ フルーツゼリー 油揚げの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 610kcal	8日〔金〕 ごはん さばのみぞれ煮 五目巾着の煮付け そうめん オレンジ ほうれん草の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 544kcal	9日〔土〕 ごはん 筑前煮(鶏) 肉詰めピーマンフライ きんぴらごぼう 水まんじゅう 青菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 623kcal
10日〔日〕 ごはん 牛肉と大根の煮物 海老春巻き ナムルもやし ベルギーワッフル 高野豆腐の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 612kcal	11日〔月〕(祝日) ごはん 豚肉のおろしソース 茄子の炒め物 にんじんマリネ ドーナツ じゃが芋の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 608kcal	12日〔火〕 ごはん 肉じゃが(牛) 麻婆春雨 ポテトサラダ ようかん 吉野汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 598kcal	13日〔水〕 ごはん 豚肉と彩り野菜の味噌炒め 千草玉子とじ ひじき煮 和のパンケーキ 大根の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 606kcal	14日〔木〕 ごはん(ふりかけ) ぶりの梅あんかけ カニコロケ きんぴられんこん プチシュー きのこの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 639kcal	15日〔金〕 ごはん 鶏肉と野菜のボン酢照焼き ちくわの磯辺揚げ 卵の花 みかん 人参のコンソメスープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 640kcal	16日〔土〕 ごはん 鮭のムニエルレモンバターソース 和風きのこスパゲティ ねぎ塩もやし よもぎ大福 ほうれん草の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 534kcal
17日〔日〕 ごはん 豚玉とじ 筍と枝豆天の煮付け なます マンゴープリン 吉野汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 585kcal	18日〔月〕 ごはん 鶏カツのデミソース エビとシソの実山菜和え キムチもやし ぶどう 大根の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 555kcal	19日〔火〕 ごはん 三重県伊勢名物鶏のから揚げ玉子とじ 青梗菜ときこの炒り煮 そうめん フルーツミックス オクラの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 610kcal	20日〔水〕 ごはん 赤魚の煮付け 焼きビーフン 切り干し大根の煮物 杏仁豆腐 とろろ昆布の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 551kcal	21日〔木〕 ごはん 山形名物芋煮(牛) 白身天ぷら 中華春雨 大学芋 高野豆腐の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 601kcal	22日〔金〕 ごはん 鶏のマスタード焼き トマトソースオムレツ マカロニサラダ 黄桃スライス 小松菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 602kcal	23日〔土〕 ごはん かに玉 とうもろこしの香ばし揚げ ビビンバ まんじゅう ハムのコンソメスープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 652kcal
24日〔日〕 ごはん 魚と野菜の天ぷら 大根のバター醤油炒め 小松菜おひたし フルーツゼリー つみれの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 607kcal	25日〔月〕 ごはん 鶏のトマト煮 スナッペンとうと卵のゴマ和え スパゲティサラダ オレンジ 小松菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 544kcal	26日〔火〕 ごはん 鮭のたまねぎソース シューマイ きんぴらごぼう 水まんじゅう 鮎の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 598kcal	27日〔水〕 ごはん 豚肉の梅蒸し 切り昆布の炒め煮 ナムルもやし ベルギーワッフル 白菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 613kcal	28日〔木〕 ごはん 豚肉八宝菜 北海道コーン入り夏野菜の海鮮ステーキ にんじんマリネ ドーナツ 油揚げの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 585kcal	29日〔金〕 ごはん 牛肉と牛蒡のしぐれ煮 京都九条ネギ入りオムレツ ポテトサラダ ようかん オクラの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 575kcal	30日〔土〕 ごはん マーボー茄子(豚) 大根の鶏煮 ひじき煮 和のパンケーキ 吉野汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 543kcal
31日〔日〕 ごはん 鶏肉の山菜あんかけ きのこスパゲティ きんぴられんこん プチシュー 青菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 エネルギー 610kcal						

認知症を遠ざける食材に



マークを
つけています。脳の活性化
や抗酸化作用により、
若さを保つことができ
ると言われています

ご意見等ございましたら、ご記入の上配達員へお渡しください

～骨取り魚について～

仕入先より骨取り魚を納品しておりますが、ごくまれに取り残しがある場合がございます。
細心の注意を払っておりますが何卒ご容赦くださいますようお願い申し上げます。

刻み食・ムース食・ミキサー食では、調理工程の都合上 食材を変更することもございます。

*メインのお料理は変更可能です。※ムース・ミキサーの方は変更できません。

(メインの料理とは「ごはん」のすぐ下の料理名のことです)

魚・(奇数月天津卵焼、偶数月ハンバーグ)・コロケ からお選びください

変更は前日午後3時まで受付可です。



ホームページはこちら

※前日の夕食と一緒に届けます(要申込)
(税込み330円)
2025

8月朝食献立表

氏名



朝食のキャンセル・申込締切は
お届日2日前、午後3時

埼玉県立戸田高等学校

日	月	火	水	木	金	土
					01	02
					カレーパン	もっちパンチョ コチップ・シュ ガーロール
					マカロニサラダ	QBチーズ、ウイ ンナ
					ワンポットほう じ茶	紅茶オレ
03	04	05	06	07	08	09
たまごデニッシュ・ お手軽クリームパン	ロイヤルブレッ ドサンドイッチ (ｲﾝｼﾞｼﾞﾔﾑ)	ハムマヨデニッ シュ・ドーナツ	りんごデニッ シュ・スナック スティック	クロワッサン(ﾋﾞｰｸ ﾀﾞｰ)たまごぱん	カレーコロッケデ ニッシュ・マーブル ケーキ	ルヴァンバター ロール・レーズ ンロールマーガ リン入り
野菜サラダ	ツナマヨ	ポテトサラダ	QBチーズ、ウイ ンナ	トマト	マカロニサラダ	玉子サラダ
ワンポット緑茶	カフェオレ	ワンポットウー ロン茶	ワンポットほう じ茶	紅茶オレ	ワンポット緑茶	カフェオレ
10	11	12	13	14	15	16
チーズ蒸しパン	ルヴァンたまご ロールツナロー ル	お手軽ホット ロール・(ピーナ ツバター)	ハンバーグデニッ シュ・コーヒーク リームサンド	ミニクロワッサ ン(ｲﾝｼﾞｼﾞﾔﾑ・ﾏｰ ｶﾞﾘﾝ)	チョコクリーム デニッシュ・甘 食	カレーパン
バナナ	野菜サラダ	玉子サラダ	ポテトサラダ	トマト	バナナ	マカロニサラダ
ワンポットウー ロン茶	ワンポットほう じ茶	紅茶オレ	ワンポット緑茶	カフェオレ	ワンポットウー ロン茶	ワンポットほう じ茶
17	18	19	20	21	22	23
もっちパンチョ コチップ・シュ ガーロール	たまごデニッシュ・ お手軽クリームパン	ロイヤルブレッ ドサンドイッチ (ｲﾝｼﾞｼﾞﾔﾑ)	ハムマヨデニッ シュ・ドーナツ	りんごデニッ シュ・スナック スティック	クロワッサン(ﾋﾞｰｸ ﾀﾞｰ)たまごぱん	カレーコロッケデ ニッシュ・マーブル ケーキ
QBチーズ、ウイ ンナ	野菜サラダ	ツナマヨ	ポテトサラダ	QBチーズ、ウイ ンナ	トマト	マカロニサラダ
紅茶オレ	ワンポット緑茶	カフェオレ	ワンポットウー ロン茶	ワンポットほう じ茶	紅茶オレ	ワンポット緑茶
24	25	26	27	28	29	30
ルヴァンバター ロール・レーズ ンロールマーガ リン入り	チーズ蒸しパン	ルヴァンたまご ロールツナロー ル	お手軽ホット ロール・(ピーナ ツバター)	ハンバーグデニッ シュ・コーヒーク リームサンド	ミニクロワッサ ン(ｲﾝｼﾞｼﾞﾔﾑ・ﾏｰ ｶﾞﾘﾝ)	チョコクリーム デニッシュ・甘 食
玉子サラダ	バナナ	野菜サラダ	玉子サラダ	ポテトサラダ	トマト	バナナ
カフェオレ	ワンポットウー ロン茶	ワンポットほう じ茶	紅茶オレ	ワンポット緑茶	カフェオレ	ワンポットウー ロン茶
31			※ご注文は、召し上がる日ではなく「お届け日」お 伝えください。 食べたい時だけの申込可。お届け希望日に○をつけ配達員にお渡しください カレ ンダー表記の日付がお届け日になりますのでご注意ください 献立は仕入れ状況によりお断りなく変更することもありますのでご了承ください。			
カレーパン						
マカロニサラダ						
ワンポットほう じ茶	アイス飲料始めました ★ワンポット→容器に500mlの水と氷をティーバックに入れ1時間ほどで出来上がり ★スティック→カップにスティック1本とお湯を半分入れかき混ぜる。氷を5-6個入れて出来上がり					