

フレスタこども弁当メニュー表

日にち	曜日	お弁当写真	献立	食材・原材料	栄養量	食物アレルギー(特定原材料7品目+特定原材料に準ずる20品目)
3月26日	木		牛焼肉弁当 白飯(ふりかけ) 牛焼肉 タコウインナー、玉子焼 かに風味ペンネサラダ	白飯(国産米)、牛焼肉(牛肉、玉葱、たれ、人参、植物油)、ウインナー((冷)ウインナー、植物油)、玉子焼き、かに風味ペンネサラダ(ドレッシング(食用植物油、鶏卵、醸造酢、砂糖、食塩)、マカロニ、魚肉練り製品、粉末水あめ、植物油、食塩)、ブロッコリー、ふりかけ	エネルギー574kcal たんぱく質14.8g 脂質27.1g 炭水化物65.4g 塩分相当量2.1g	えび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
3月27日	金		星のコロッケとメンチカツ弁当 白飯(ふりかけ) 星のコロッケとメンチカツ ほうれん草と蒸し鶏の和え物 玉子焼	白飯(国産米)、メンチカツ((冷)メンチカツ、植物油)、ほうれん草と蒸し鶏の和え物(ほうれん草、蒸し鶏、人参、つゆ)、星のコロッケ((冷)星型コロッケ、植物油)、玉子焼き、たれ、ふりかけ	エネルギー516kcal たんぱく質13.1g 脂質15.9g 炭水化物77.6g 塩分相当量1.7g	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)※本品はえびを加工した揚げ油と同じラインで製造しています
3月28日	土		白身フライソースととうもろこし香ばし揚げ 白飯(ふりかけ) 白身魚フライソース とうもろこし香ばし揚げ ほうれん草と卵の炒め物 ポテトサラダ、プチトマト	白飯(国産米)、白身魚フライ((冷)白身魚フライ、植物油)、とうもろこし香ばし揚げ(とうもろこし、うばし揚げ(冷)、植物油)、ほうれん草と卵の炒め物(ほうれん草、玉ねぎ、ベーコン、植物油、塩、コンソメ、こしょう)、ポテトサラダ(じゃがいも、ドレッシング、人参、玉葱、砂糖、マスタード、塩)、ソース、プチトマト、ふりかけ	エネルギー448kcal たんぱく質11.8g 脂質12.7g 炭水化物69.4g 塩分相当量1.8g	小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む※本品はえびを加工した揚げ油と同じラインで製造しています
3月29日	日	配達なし				
3月30日	月		鶏唐揚げ弁当 白飯(ふりかけ) 鶏のから揚げ ミニオムレツ、ブロッコリー ナポリタンスパ、切り昆布子和え	白飯(国産米)、鶏唐揚げ((冷)鶏唐揚げ、植物油)、ブロッコリー、ミニオムレツ((冷)オムレツ、ケチャップ)、切り昆布子和え(昆布、人参、竹の子、油揚げ、調味液)、ナポリタンスパ(スパゲッティ、ケチャップ、植物油、砂糖、ブイヨン)、ふりかけ	エネルギー568kcal たんぱく質14.4g 脂質25.8g 炭水化物66.4g 塩分相当量1.5g	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉※本品はえびを加工した揚げ油と同じラインで製造しています
3月31日	火		ハンバーグとエビフライ弁当 白飯(ふりかけ) てりやきハンバーグとエビフライ マカロニサラダ 玉子焼き、ナポリタンスパ、プチトマト	白飯(国産米)、(冷)ハンバーグ、海老フライ((冷)エビフライ、植物油)、マカロニサラダ(マカロニ、ドレッシング、調味酢、人参、コーン、玉葱)、玉子焼き、ナポリタンスパ(スパゲッティ、ケチャップ、植物油、砂糖、ブイヨン)、てりやきソース、玉子焼、プチトマト、ふりかけ	エネルギー538kcal たんぱく質13.9g 脂質20.7g 炭水化物71.5g 塩分相当量2.0g	えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・魚醤油(魚介類)