	1」 知久屋の説	選べる週間献立表		【 保存版(1ヶ月) 」
※副菜は共通の	ンメニューです。 ※材料の都合に	より一部メニューが変更になる地	場合がございます。 ※魚は骨な	・ いてはありません。	
第1週	7/1(月)	7/2(火)	7/3(水)	7/4(木)	7/5(金)
A	デミグラス風ハンバーグ	豚肉のしゃぶしゃぶ風	蒸し鶏もも肉のネギソース	ビビンバ風(牛肉)	豚すき煮
	白菜の和風煮		大根のツナ煮	イカの磯風味揚げ	ミートボール
お肉	ロ米ツ州県 	なす味噌 471Kcal 塩分3.2g	へたのジノネ 527Kcal 塩分3.1g	1 /JV/JISS出い不物1/ 	ミートバール 317Kcal 塩分2.6g
В					
В	白身魚のオニオンソースかけ		アジの南蛮漬け	鮭の塩焼き	サバの煮付け
魚介	白菜の和風煮	なす味噌	大根のツナ煮 	イカの磯風味揚げ	ミートボール
その他	311Kcal 塩分2.7g きくらげの酢の物	317Kcal 塩分2.8g ポテトサラダ	311Kcal 塩分2.6g コールスローサラダ	319Kcal 塩分3.4g 中華風サラダ	342Kcal 塩分2.9g 大根のごま酢和え
共通副菜	ひじき煮	枝豆・オクラのごま昆布和え	インゲンのごま和え	高野豆腐の煮付け	ふきのピリ辛煮
八匹町木	プロッコリーのお浸し 漬物	こんにゃくのおかか和え 演物	うの花 漬物	青菜の辛し和え 煮豆	オクラとえのきのお浸し 漬 物
知久ご膳	お肉中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品
(ご飯入り)	577Kcal 塩分2.4g	437Kcal 塩分2.5g	466Kcal 塩分2.3g	477Kcal 塩分2.9g	474Kcal 塩分2.2g
———— お楽しみ	0111100111001110	10111001 00000	100110011100	11111001 00000	
弁当					お楽しみ弁当 メニューは下記を参照下さい
第2週	7/8(月)	7/9(火)	7/10(zk)	7/11(木)	7/12(金)
Α	ポークチャップ	鶏もも肉のスタミナ唐揚げ	八宝菜	親子煮	おろし豆腐ハンバーグ(塩麹入)
	鶏肉と大根の煮物	五目ピーフン	ポテトコロッケ	NEW 揚げ餃子の甘酢あん	ポークピーンズ(大豆と豚肉のトマト煮)
お肉	467Kcal 塩分2.8g	556Kcal 塩分3.4g	バット ユロック 340Kcal 塩分2.4g	317Kcal 塩分3.0g	405Kcal 塩分2.6g
В	アジ・イカフライ	焼き塩さば	白身魚の中華風辛味蒸し	赤魚の煮付け	白身魚の唐揚げ
魚介	鶏肉と大根の煮物 	五目ビーフン	ポテトコロッケ 	★ 揚げ餃子の甘酢あん 	ポークビーンズ(大豆と豚肉のトマト煮)
その他	300Kcal 塩分1.6g きざみ昆布煮	430Kcal 塩分2.5g さつま芋とひよこ豆の自家製マスタード和え	362Kcal 塩分2.8g スパゲティーサラダ	300Kcal 塩分2.7g 高野豆腐のごま和え	403Kcal 塩分2.4g パスタサラダ
共通副菜	オクラのごま和え	ひじきの和風サラダ	青菜のおかか和え	こんにゃくと竹輪の土佐煮	れんこんの味噌和え
/ 八匹田3木	もやしとしょうがの甘酢漬け 漬物	あさりとキャベツの煮物 漬物	きざみ昆布のとろとろ煮 漬物	柚子なます 演 物	五目きんぴら 演物
知久ご膳	お肉中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品
(ご飯入り)	623Kcal 塩分2.5g	651Kcal 塩分3.3g	509Kcal 塩分2.3g	453Kcal 塩分2.2g	541Kcal 塩分2.3g
第3週	7/15(月)	7/16(火)	7/17(水)	7/18(木)	7/19(金)
Α	海の日	ヒレカツ・肉団子	鶏もも肉のトマト煮	豚肉のねぎ塩たれかけ	ポークカレー
长体		割干大根と豚肉の炒め煮	糸こんにゃくと豚肉きのこ炒め	黒はんぺんフライ	高野豆腐のマリネ風
お肉		378Kcal 塩分2.7g	452Kcal 塩分3.5g	428Kcal 塩分2.1g	311Kcal 塩分3.0g
В	切口のため	さわらの西京漬焼き	白身魚のカレー揚げ	蒸し魚のポン酢かけ	ホッケの塩焼き
魚介	祝日のため お休みさせて	割干大根と豚肉の炒め煮	糸こんにゃくと豚肉きのこ炒め	黒はんぺんフライ	洋風肉じゃが
その他	いただきます	360Kcal 塩分2.4g	346Kcal 塩分3.1g		7年36Kcal 塩分2.6g
<u> </u>	-	鶏むね肉と野菜のさっぱり和え	ベーコンと蓮根の洋風金平	スパゲティーサラダ	コールスローサラダ
共通副菜		厚揚げの煮物 カリフラワーのピクルス	ふきのピリ辛煮 紫キャベツのマリネ	インゲンのツナ和え うの花	青菜とえのきのお浸し 蓮根金平
		煮豆	漬物	演物	漬物
知久ご膳		お肉中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品
(ご飯入り)		513Kcal 塩分2.3g	492Kcal 塩分2.6g	569Kcaì 塩分1.8g	476Kcal 塩分2.3g
お楽しみ			お楽しみ弁当		
弁当			メニューは下記を参照下さい		
歩 4 \甲	7/00/8\	7/00/11/	7/04/56	7/05/+\	7/00/4
第4週	7/22(月)	7/23(火)	7/24(水)	7/25(木)	7/26(金)
A	フライドチキン風唐揚げ(もも肉)	すき焼き風煮(牛肉)	おろしハンバーグ	肉団子と野菜の黒酢あん	鶏もも肉の塩焼き黒こしょう風味
お肉	厚揚げのそぼろあん	知久屋特製ウインナー	豚肉と木くらげの玉子炒め	ごぼうの炒め煮	麻婆大根
021/21	470Kcal 塩分2.7g	427Kcal 塩分3.2g	435Kcal 塩分2.3g	402Kcal 塩分3.3g	465Kcal 塩分1.8g
В	白身魚のトマトソースかけ	アジのカレー揚げ	イカのチリソース	サバの味噌煮	白身魚の甘酢あんかけ
魚介	厚揚げのそぼろあん	知久屋特製ウインナー	 豚肉と木くらげの玉子炒め	ごぼうの炒め煮	麻婆大根
その他	303Kcal 塩分2.1g	332Kcal 塩分1.8g	313Kcal 塩分2.6g	309Kcal 塩分2.4g	410Kcal 塩分2.3g
	大根のごま酢和え	大豆とさつま芋の甘辛揚げ	きざみ昆布煮	パスタサラダ	きくらげの酢の物
共通副菜	あさりのお浸し 五目きんぴら	インゲンと油揚げの煮物 柚子なます	キャベツの南蛮漬け ポテトサラダ	育菜のお浸し ひじき煮	大学芋 京がんもと椎茸煮
	煮豆	演物	演物	演物	煮豆
知久ご膳	お魚中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品
(ご飯入り)	453Kcal 塩分1.8g	507Kcal 塩分2.9g	607Kcal 塩分2.1g	555Kcal 塩分3,0g	497Kcal 塩分2.1g
第5週	7/29(月)	7/30(火)	7/31(水)	8/1(木)	8/2(金)
		•			-,,
A	牛肉のトマト煮	豚肉と野菜のピリ辛	,		
お肉	ハムカツ	つくね	大根と豚肉の煮物	焼売・煮玉子 	春雨の豆板醤炒め
	442Kcal 塩分2.4g	589Kcal 塩分2.4g	498Kcal 塩分2.7g	496Kcal 塩分1.7g	405Kcal 塩分2.4g
l B	サバの照り焼き	白身魚の香味ソース	メバルの西京漬焼き	赤魚・イカの天ぷら	白身魚の黄身焼き
			i de la companya de	l	ままの三七塚 かん
魚介	ハムカツ	つくね	大根と豚肉の煮物	焼売・煮玉子	春雨の豆板醤炒め
	ハムカツ 417Kcal 塩分2.6g	379Kcal 塩分2.9g	330Kcal 塩分2.5g	302Kcal 塩分1.4g	300Kcal 塩分1.9g
魚介その他	ハムカツ	379Kcal 塩分2.9g 鶏むね肉と野菜のさっぱり和え	330Kcal 塩分2.5g コールスローサラダ	302Kcal 塩分1.4g 中華風サラダ	300Kcal 塩分1,9g ひじきの和風サラダ
魚介	ハムカツ 417Kcal 塩分2.6g 蓮根とひじきの辛子和え	379Kcal 塩分2.9g	330Kcal 塩分2.5g	302Kcal 塩分1.4g	300Kcal 塩分1.9g

* 7月 お楽しみ弁当メニュー

お肉中心メニュー5品

653Kcal 塩分2.5g

7/5(金)

お魚中心メニュー5品

572Kcal 塩分2.2g

知久ご膳 (ご飯入り)

お楽しみ弁当 ¥980

お魚中心メニュー5品

501Kcal 塩分2.5g

味噌ロースカツ 和え物 漬物

カロリー 881Kcal 塩分3.0g

7/17(水)

お楽しみ弁当 ¥980

お肉中心メニュー5品

642Kcal 塩分1.3g

助六寿司 茶碗蒸し 豚の角煮 サラダ など

カロリー 784Kcal 塩分4.7g

お肉中心メニュー5品

538Kcal 塩分2.0g

※副菜は共通のメニューです。 ※材料の都合により一部メニューが変更になる場合がございます。 ※魚は骨なしではありません。

第1週	8/5(月)	8/6(火)	8/7(zk)	8/8(木)	8/9(金)
A	鶏もも肉とキャベツの味噌炒め	牛肉煮	 中華風炒め煮	トマトソースハンバーグ	鶏肉の竜田揚げ
	割干大根と豚肉の炒め煮	なすのおろし煮	揚げ餃子のチリソースかけ	ごぼうの炒め煮	白菜の和風煮
お肉			1分り取了 000 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	474Kcal 塩分2.1g	1 未りた (A)
В	白身魚フライ・イカフライ	鮭の塩焼き	サバの味噌煮(ゆず風味)	白身魚の唐揚げ	白身魚の中華風辛味蒸し
魚介	 割干大根と豚肉の炒め煮	なすのおろし煮	揚げ餃子のチリソースかけ	 ごぼうの炒め煮	 白菜の和風煮
その他				348Kcal 塩分2.2g	336Kcal 塩分2.5g
共通副菜	きざみ昆布煮 ポテトサラダ オクラとえのきのお浸し 漬物	スパゲティーサラダ あさりぬた ささみとひじきの和え物 演物	ベーコンと蓮根の洋風金平 ふきのピリ辛煮 中華風サラダ 煮豆	きくらげの酢の物 大学芋 インゲンのツナ和え 漬物	パスタサラダ オクラのごま和え 厚揚げの煮物 演物
知久ご膳	お肉中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品
(ご飯入り)	597Kcal 塩分2.4g	614Kcal 塩分2.3g	590Kcal 塩分1.8g	507Kcal 塩分1.9g	614Kcal 塩分2.1g
お楽しみ 弁当				お楽しみ弁当弁当 メニューは下記を参照下さい	
第2週	8/12(月)	8/13(火)	8/14(水)	8/15(木)	8/16(金)
Α				豚肉のしゃぶしゃぶ風	肉団子とさつま芋の甘酢あん
お内				ポテトコロッケ	五目ビーフン
お肉				454Kcal 塩分2.4g	439Kcal 塩分3.6g
В	・ 振替休日のため			焼き塩さば	赤魚の煮付け
魚介	お休みさせて	お休みさせて	お休みさせて	ポテトコロッケ	五目ビーフン
その他	いただきます	いただきます	いただきます	369Kcal 塩分2.0g	309Kcal 塩分2.9g
共通副菜				大根のごま酢和え プロッコリーのお浸し 高野豆腐の煮付け 煮豆	ひじきの和風サラダ うの花 インゲンと油揚げの煮物 漬物
知久ご膳				お魚中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品
(ご飯入り)				535Kcal 塩分1.8g	571Kcal 塩分3.2g
お楽しみ 弁当					お楽しみ弁当 メニューは下記を参照下さい
第3週	8/19(月)	8/20(火)	8/21 (zk)	8/22(木)	8/23(金)
Α	豚バラ肉とごぼうのカレー炒め	鶏もも肉の照り焼き	牛肉の味噌煮	フライドチキン風唐揚げ(もも肉)	ポークチャップ
お肉	ハムカツ	春雨の豆板醤炒め	肉団子のトマトソースかけ	厚揚げのそぼろあん	焼売・煮玉子
00 P	498Kcal 塩分1.8g	442Kcal 塩分2.4g	355Kcal 塩分2.8g	511Kcal 塩分3.1g	471Kcal 塩分2.8g
В	さわらの粕漬け焼き	白身魚の香味ソースかけ	ホッケの塩焼き	蒸し魚のポン酢かけ	白身魚のオニオンソースかけ
魚介	ハムカツ	春雨の豆板醤炒め	肉団子のトマトソースかけ	厚揚げのそぼろあん	焼売・煮玉子
その他	395Kcal 塩分1.6g 五目きんぴら	328Kcal 塩分2.7g コールスローサラダ	303Kcal 塩分3.0g ポテトサラダ	320Kcal 塩分2.6g スパゲティーサラダ	344Kcal 塩分2.9g 鶏むね肉と野菜のさっぱり和え
共通副菜	ゴロさんびら 蓮根とひじきの辛子和え 紫キャベツのマリネ 煮豆	コールスコーリフタ 高野豆腐の揚げ漬 ひじき煮 漬物	ホテトリフタ きざみ昆布のとろとろ煮 インゲンのごま和え 漬物	スパクティーリフタ 枝豆・オクラのごま昆布和え こんにゃくのおかか和え 演物	舞りは内と野来のさつはりれた 人参の洋風酢の物 京がんもと椎茸煮 漬物
知久ご膳	お魚中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品	お肉中心メニュー5品	お魚中心メニュー5品
(ご飯入り) 	547Kcal 塩分1.3g	563Kcal 塩分2.0g	456Kcal 塩分2.6g	648Kcal 塩分2.7g	464Kcal 塩分2.4g
第4週	8/26(月)	8/27(火)	8/28(水)	8/29(木)	8/30(金)
Α	牛肉の野菜炒め	おろしハンバーグ	蒸し鶏もも肉のネギソース	ヒレカツ・肉団子	鶏もも肉のみそ漬焼
お肉	イカの磯風味揚げ	糸こんにゃくと豚肉きのこ炒め	大根のツナ煮	豚肉と木くらげの玉子炒め	高野豆腐とひき肉のとろみ煮
	380Kcal 塩分1.9g	423Kcal 塩分3.0g	513Kcal 塩分3.1g	372Kcal 塩分2.3g	463Kcal 塩分2.1g
В	サバの照り焼き	アジの甘酢あんかけ	白身魚の天ぷら	白身魚のトマトソースかけ	白身魚のカレー揚げ
魚介			大根のツナ煮	豚肉と木くらげの玉子炒め	高野豆腐とひき肉のとろみ煮
	イカの磯風味揚げ	糸こんにゃくと豚肉きのこ炒め		L	
その他	428Kcal 塩分2.0g	347Kcal 塩分3.2g	300Kcal 塩分1.9g	327Kcal 塩分2.3g	317Kcal 塩分2.7g
				327Kcal 塩分2.3g きざみ昆布煮 カリフラワーのピクルス さつま芋とひよこ豆の自家製マスタード和え 漬物	317Kcal 塩分2.7g 五目きんぴら 温野菜のゴマドレッシング 柚子なます 煮豆
その他	428Kcal 塩分2.0g パスタサラダ 高野豆腐のごま和え 油揚げとねぎのお浸し	347Kcal 塩分3.2g ひじきの和風サラダ れんこんの味噌和え ふきのピリ辛煮	300Kcal 塩分1.9g 中華風サラダ うの花 いんげんのごま味噌和え	きざみ昆布煮 カリフラワーのピクルス さつま芋とひよこ豆の自家製マスタード和え	五目きんぴら 温野菜のゴマドレッシング 柚子なます

* 8月 お楽しみ弁当メニュー *

8/8(木)

あさりご飯弁当 ¥980

あさりご飯 春巻き イカマリネ 赤魚の塩麹焼き 煮物 など

カロリー 705Kcal 塩分4.1g

8/16(金)

お重弁当(穴子重)¥980

煮穴子 マリネ 野菜天 漬物

カロリー 657Kcal 塩分2.4g