

7 月 中 旬 献 立 表

作成日：令和6年7月1日

施設名：宮城刑務所
仙台拘置支所

食器消毒	11日(木)	12日(金)	13日(土)	14日(日)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	20日(土)	日()
朝 食	A 味噌汁 (チンゲン菜・若布) たくあん漬 きな粉 野菜カレー	味噌汁 (大根・葱) 味付のり 小女子佃煮 (パンの日) フルーベリオンジャム イチゴジャム	味噌汁 (冷凍豆腐・葱) 高菜漬 納豆 ガリパンパタ炒め 竹輪と野菜煮	味噌汁 (白菜・葱) ふりかけ すき焼き風佃煮 豚肉と青菜炒め じゃが芋煮付け	味噌汁 (キャベツ・高野豆腐) たいみみそ のり佃煮 鶏肉黒豆炒め ひじきの洋風煮	味噌汁 (玉葱・若布) なめ茸 鮪フレグ・伍 冷やしぶっかけ中華 鶏とキャベツの スパイスチー	味噌汁 (白菜・葱) 明太ソース 魚角煮佃煮 (パンの日) ピーナツクリーム りんごジャム コーンとハム炒め マカロニサラダ	味噌汁 (チンゲン菜・葱) 胡瓜漬 きな粉 そばろ煮 竹輪とインゲンマヨ炒め 竹の子中華煮	味噌汁 (小松菜・高野豆腐) ふりかけ 畑のピーン佃煮 チキンハヤシ 福神漬 ロールスローサラダ マンゴー缶	味噌汁 (大根・油揚げ) 野菜漬 納豆 ポトフ キャベツベコ炒め ピーンソテー 彩り揚げ	
昼 食	肉豆腐 茄とピーマンの 肉味噌炒め 里芋煮付け	肉豆腐 生揚げトマト煮 野菜スープ	鶏肉のレモン煮炒め 大根煮付け 五目卵の花 ※汁無献立	ハンバーグ ジャーマンポテト 柚子こんにやく ※汁無献立	豚カツカレー チンゲン菜炒め わらびお浸し ※汁無献立	豆腐ハンバーグ (醬油付き) 竹の子のピリ辛炒め 和風豆サラダ ※汁無献立	お汁粉 白菜クリーム煮 ケチャップ卵干し根 コマツナコーン	鶏骨湯 (マヨネーズ付) キャベツ塩炒め 玉子スープ	葱味噌炒め 和風野菜煮 ごぼうサラダ ※汁無献立	鶏肉塩炒め 小松菜煮浸し 大根サラダ ※汁無献立	
夕 食	1,016kcal	1,010kcal	962kcal	1,067kcal	1,019kcal	1,280kcal	1,603kcal	1,033kcal	968kcal	1,048kcal	

※ 材料入荷等の都合により、献立内容を変更する場合があります。
 ※ 食器消毒は平成20年10月2日付け事務連絡に基づき実施します。
 ※ 熱量は副食のみ(主食熱量を含まない)1日あたりの値です。
 ※ 「※汁無献立」表記のある献立は、汁物を支給しません。
 ※ 15日昼食の【キャラメルコーン】は祝祭日菜です。
 ※ 醬油付)等の表記のない献立には小袋調味料は付きません。
 ※ 漬物類は汁も含まれた重量で配食しています。
 ※ 網掛表示の汁物献立は令和2年8月27日付指示に基づき300グラムとなり、同指示に基づき400グラムとなります。
 ※ パンの配食時には使い捨て手袋等を使用し、衛生面に配慮願います。