

5月

メニュー

おすすめ

おすすめ

<p>5/13(月)</p> <p>タルタル入り鮭カツ ポークカレー ナポリタン 五目ひじき オクラと山菜の和え物 熱量/591 k cal</p>	<p>5/14(火)</p> <p>チンジャオロース 海鮮シウマイと肉シウマイ 玉子と豆腐真文の中華あん 春雨と木耳の和え物 ツキコンとちくわ煮 熱量/424 k cal</p>	<p>5/15(水)</p> <p>チキンステーキ タラの唐揚げたらこソース 切昆布ともやしの塩炒め 油揚げと切干煮 菜の花の辛子和え 熱量/502 k cal</p>	<p>5/16(木)</p> <p>極あらびき絶品メンチ 根菜のコンソメ煮 もやしと玉子の洋風炒め 生野菜サラダ ブロッコリーマリネ 熱量/480 k cal</p>	<p>5/17(金)</p> <p>豚肉と玉葱のヤンニョム炒め ハムマヨコーンフライ サンマの塩焼 きんぴらごぼう もやしと小松菜のナムル 熱量/531 k cal</p>	<p>5/18(土)</p> <p>親子煮 牛肉コロケ ホッケの磯辺焼 熱量/493 k cal</p>
<p>5/20(月)</p> <p>チキン南蛮 自家製タルタルソース 野菜炒め 大豆と細切昆布煮 青菜の白だし和え 熱量/483 k cal</p>	<p>5/21(火)</p> <p>ハンバーグ シャリアピンソース 印元と蓮根のかき揚げ ちくわと大根のツナマヨサラダ 白菜と木耳の白湯炒め 熱量/579 k cal</p>	<p>5/22(水)</p> <p>フレッシュキャベツと 豚バラの回鍋肉 揚げ餃子 大根と干しえびの中華煮 わかめとキュウリの酢の物 熱量/399 k cal</p>	<p>5/23(木)</p> <p>赤ワインで煮込んだ ビーフシチュー カニクリームコロケ スパゲティサラダ ほうれん草とコーンのバターソテー 熱量/522 k cal</p>	<p>5/24(金)</p> <p>ローストンカツ おろしポン酢 春雨炒め いんげんのおかかマヨ和え ぜんまいと油揚げ煮 熱量/506 k cal</p>	<p>5/25(土)</p> <p>照焼チキン 焼野菜 厚焼玉子 熱量/372 k cal</p>

5月13日(月) 新鮮な鮭をミンチにして美味しいタルタルソースをサンドしました。
5月16日(木) お肉と玉葱の旨みあふれるジューシーな味わいをお楽しみください。
5月23日(木) 洋食の代表格ビーフシチューをバランスの良い献立でどうぞ☆

当社のお弁当は、お肉、魚、野菜と常にバランスを重視しています。

※食中毒防止にご協力を、お願いします。
 昼食は配達当日の午後1時までにお召し上がりください。
 お弁当の主役であるお米は産地を厳選し、
 国産コシヒカリ100%を前日自社にて精米しております。

※仕入れの都合により内容を変更することがあります。
 ※表中のカロリーにはライスは含まれていません。

