

3月 メニュー

おすすめ

<p>3/16(月) 若鶏の味噌照焼 鱈の大葉フライ 根菜旨煮 春雨シルバーサラダ 竹の子とちくわのきんぴら 熱量/502 k cal</p>	<p>3/17(火) ヒレ&ロースカツ 胡麻入りソース添え 厚焼き玉子 野菜とベーコンのクリーム煮 ちくわと大根煮 熱量/536 k cal</p>	<p>3/18(水) 牛肉と春雨のオスターソース炒め ジャンボ餃子 ブロッコリーと豆腐の中華旨煮 ほうれん草の中華おひたし ピリ辛メンマ 熱量/408 k cal</p>	<p>3/19(木) 大きなジューシーメンチ ミックスサラダ 北欧サバのトマトソース あさりと小松菜の煮びたし ごぼうサラダ 熱量/500 k cal</p>	<p>3/20(金) 春分の日</p>	<p>3/21(土) 海老フリッターの チリマヨソース添え たけのことピーマンの高菜炒め ぜんまいナムル 熱量/315 k cal</p>
---	--	---	---	-------------------------	---

おすすめ

<p>3/23(月) 彩り野菜のラタトゥイユ イカフライ スパゲティボンゴレ ほうれん草とベーコン炒め 野菜の胡麻和え 熱量/380 k cal</p>	<p>3/24(火) 豚肉とキャベツの和風みそ炒め 豆腐と野菜寄せ天 赤魚のみぞれ煮 マカロニサラダ 菜の花のおひたし 熱量/377 k cal</p>	<p>3/25(水) 麻婆茄子 三角海老春巻 水ギョウザ チンゲン菜の中華炒め 酢ごぼう 熱量/498 k cal</p>	<p>3/26(木) 蔵王ミルクたっぷり カニクリームコロッケ ミートソーススパン目玉焼 シーフードカレー ブロッコリーおかかマヨ和え 熱量/523 k cal</p>	<p>3/27(金) チキン南蛮 自家製タルタルソース サバの味噌煮 いんげんとちくわの炒め煮 ほうれん草とえのきのおひたし 熱量/455 k cal</p>	<p>3/28(土) 豚肉と小松菜の昆布炒め れんこんの唐揚 お楽しみフライ 熱量/425 k cal</p>
--	--	---	--	---	---

3月18日(水) ウイルスに負けない体づくりは、おいしい野菜をたくさん食べて免疫力UP!
ほうれん草とブロッコリーは超優良野菜です。
3月23日(月) 彩り野菜たっぷりのラタトゥイユは緑黄色野菜がいっぱいです。
※当社では毎日必要な野菜の1/3(120g)を目安にメニューを構成しております。

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。



千成食品 株式会社
埼玉県草加市吉町4-4-43
TEL 048-920-5930
FAX 048-929-5580