

3. 4月

メニュー

おすすめ

3/30(月)
徳島産菜の花のクリームコロッケ
ハッシュドポーク
白菜とベーコン炒め
洋風きんぴらごぼう
カリフラワーマリネ
熱量/519 k cal

3/31(火)
大分鶏天風
ナスのみぞれ煮
チヂミ
春雨サラダ
ツキコンとちくわのピリ辛炒煮
熱量/395 k cal

4/1(水)
ロースカツ
玉子とじ
しめじと青菜の和風スパゲティ
ブロッコリーのおひたし
大根生酢
熱量/505 k cal

4/2(木)
フレッシュキャベツの回鍋肉
揚げ小籠包
芙蓉蟹
大根と干しエビの旨煮
白菜とツナの中華和え
熱量/458 k cal

4/3(金)
てりたまハンバーグ
スパゲティサラダ
いんげんとコーンソテー
スパイシーポテト
熱量/563 k cal

4/4(土)
豚肉と茄子の和風炒め
なめこおろし
キャベツと卵のさっぱり炒め
熱量/448 k cal

おすすめ

4/6(月)
若鶏とごぼうの山椒味噌
甘えびと野菜のかき揚げ
メバルの照焼
山菜わさび漬
ふきとぜんまい煮
熱量/430 k cal

4/7(火)
肉団子の酢豚風
具沢山春巻
ピーマンとちくわのオイスターソース炒め
チンゲン菜と切干のナムル
中華風うの花
熱量/444 k cal

4/8(水)
厚切ハムカツ
ほうれん草オムレツ
桜えびと菜の花のスパゲティ
洋風根菜煮
昆布佃煮
熱量/524 k cal

4/9(木)
牛焼肉のおろしソース
骨取り赤魚の天ぷら
さつま揚げと沢庵炒め
桜海老豆腐のふわふわあんかけ
刻みしそふき
熱量/438 k cal

4/10(金)
大エビフライ&メンチカツ
自家製タルタルソース
ソーセージともやし炒め
大根サラダ
ピーマンとコンニャクのピリ辛煮
熱量/600 k cal

4/11(土)
若鶏の唐揚げ
肉じゃが
サバの塩焼
熱量/429 k cal

3月30日(月) 徳島の温暖な気候に育まれた菜の花と国産鶏を北海道産生クリームで美味しく風味豊かに仕上げたワンランク上のクリームコロッケです。
4月 6日(月) ヘルシーな和食の献立ですが、お腹も満足できるように組み合わせました。
※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