

12.1月

メニュー

NISSHIN
oilio
"揚げのチカラ"

吸油が少ない
フライ油
で揚げています

のびやか

新米になりました

おすすめ

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|---|
| <p>12/21(月)</p> <p>柚子風味の肉団子 かぼちゃのかき揚げ 赤魚のみりん焼 ピリ辛こんにやく煮 切干大根 熱量/405 k cal</p> | <p>12/22(火)</p> <p>梅と大葉の美味しい竜田揚げ パリッとサクサク海老克蘭キー サバの西京漬け ツナとほうれん草のクリームスパゲッティ 白菜とベーコンのソテー 熱量/504 k cal</p> | <p>12/23(水)</p> <p>厚切りハムカツ 美味しい銀鮭 なすすとピーマンのみそ炒め 大豆と昆布の煮付 小松菜のおひたし 熱量/476 k cal</p> | <p>12/24(木)</p> <p>カニ風グラタンコロッケ 赤ワインで煮込んだビーフシチュー ソーセージと玉子炒め いんげんとちくわの煮びたし カリフラワーマリネ 熱量/490 k cal</p> | <p>12/25(金)</p> <p>フライドチキン スパゲッティミートソース 目玉焼きオムレツ ブロッコリーと豆腐のあんかけ ほうれん草とハムソテー 熱量/527 k cal</p> | <p>12/26(土)</p> <p>麻婆豆腐 具たっぷり春巻 いんげんメンマ黒胡椒炒め 熱量/433 k cal</p> |
|---|--|--|---|--|---|

2021

おすすめ

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|
| <p>12/28(月)</p> <p>北海道男爵じゃがバターコロッケ 若鶏の味噌照焼 桜エビのふわふわ寄せあんかけ ブロッコリーのおかかマヨ和え ひじき煮 熱量/520 k cal</p> | <p>1/5(火)</p> <p>ジャンボ餃子 芙蓉蟹 青梗菜と切干ナムル 肉団子のチリソース ザーサイとわかめの和え物 熱量/493 k cal</p> | <p>1/6(水)</p> <p>やわらかとんかつ 洋食屋さんのナポリタン わかめのおかか煮 筍とさつま揚げの田舎煮 大根の青しそ和え 熱量/530 k cal</p> | <p>1/7(木)</p> <p>焼売のエビマヨ風 厚揚げ中華煮 春雨カレー炒め メバルの唐揚野菜あん 松前風高菜 熱量/514 k cal</p> | <p>1/8(金)</p> <p>和風おろしハンバーグ 鑄鐵辺フライ ごぼうサラダ ソース焼きそば インゲンおひたし 熱量/543 k cal</p> | <p>1/9(土)</p> <p>豚肉と白菜のピリ辛味噌炒め 野菜のかき揚げ 五品目の切昆布煮 熱量/408 k cal</p> |
|--|---|--|--|---|--|

12月 21日(月) 今年の冬至はうるう年のため21日☆ 緑黄色野菜のかぼちゃには冬を乗り切る栄養素がたっぷり! 柚子団子との相性もぴったりです♪

1月 6日(水) みんな大好きやわらかとんかつで2021年もフルパワーで発進!!

※当店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