

7月

メニュー

NISSHIN
oilio
"植物のチカラ"

吸油が少ない
フライ油
で揚げています

油切り

おすすめ

<p>7/19(月) 粗挽きペッパーハムステーキ ミートソース包みフライ 赤魚の生姜醤油焼 ひじきと枝豆煮 カリフラワーとレンコンの梅酢和え 熱量/515 k cal</p>	<p>7/20(火) 豆腐のひき肉挟み天 辛味噌がけ チキンオイスター炒め 角切りポテトのサワークリームオニオン 切干大根のさっぱり和え ソース焼そば 熱量/480 k cal</p>	<p>7/21(水) チーズInイタリアンハンバーグ クリームコロッケ スパゲティサラダ カリフラワーとわかめ和え 菜の花のおひたし 熱量/628 k cal</p>	<p>7/22(木) 海の日</p>	<p>7/23(金) スポーツの日</p>	<p>7/24(土) 休業日</p>
---	--	---	------------------------	---------------------------	------------------------

NEW

おすすめ

<p>7/26(月) 北海道十勝の肉じゃがコロッケ 照焼肉団子 チキンカレー チンゲン菜と油揚げのおひたし 竹の子のきんぴら 熱量/502 k cal</p>	<p>7/27(火) ふっくら大分とり天風 自家製サバの味噌煮 きんぴらごぼう 蓮根さつまと豆乳がんも ピリ辛白滝 熱量/425 k cal</p>	<p>7/28(水) 冷製豚しゃぶ香味おろしがけ イカの天ぷら メバルの照焼 菜の花のたらこ和え レンコン炒め 熱量/430 k cal</p>	<p>7/29(木) 大判肉厚アジフライ 自家製タルタルソース なすとピーマン担々味噌炒め 筍とさつま揚げの田舎煮 野菜の胡麻和え 熱量/556 k cal</p>	<p>7/30(金) ねぎ塩レモン& イカキャベツカツ 麻婆豆腐 ちくわと青菜の旨煮 桜えびのペペロンチーノ 熱量/617 k cal</p>	<p>7/31(土) ジュシー旨メンチ ナポリタン 白菜とベーコンソテー 熱量/498 k cal</p>
---	--	--	--	---	---

7月21日(水) トロっとチーズ入りのハンバーグにたっぷりのトマトソースで
おいしく夏バテ予防&疲労回復効果あり！
7月29日(木) ふっくら大判肉厚のアジフライと自家製タルタルソースは相性抜群。
新レシピのなすとピーマンの担々味噌炒めも食欲をそそります♪
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