

11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

油切り

おすすめ

<p>11/8(月) 目玉オムレツとハムスライス イカフライ 小松菜コーン炒め わかめとブロッコリーの辛子正油和え うの花 熱量/464 k cal</p>	<p>11/9(火) さっぱりお肉と高菜フライ 鱈の彩り野菜あんかけ 山芋焼き 洋風筑前煮 白菜とツナの中華和え 熱量/495 k cal</p>	<p>11/10(水) ☆大人気のり弁☆ (白身魚フライ自家製タルタルソース 唐揚げ&ちくわの磯部揚げ) ソース焼そば きんぴらごぼう 熱量/498 k cal</p>	<p>11/11(木) 肉団子の酢豚風 生姜餃子とチーズ餃子 担々麺風パスタ キャベツの白だし煮 中華春雨 熱量/498 k cal</p>	<p>11/12(金) えびたっぷり海老かつ ハンバーグ照焼ソース イカとキャベツのペペロン風炒め 菜の花のおひたし わかめとカリフラワーのサラダ 熱量/586 k cal</p>	<p>11/13(土) 麻婆豆腐 チリソース春巻 焼魚 熱量/516 k cal</p>
--	---	--	--	--	--

NEW

おすすめ

<p>11/15(月) ヤンニョムチキン 枝豆たっぷりさつまあげ和風あん マカロニサラダ 五目切干大根 ゴマ高菜とコンニャク炒め 熱量/462 k cal</p>	<p>11/16(火) とろっとチーズソース入り かぼちゃコロッケ 秋野菜カレー 赤魚のみりん焼 ポテトサラダ 熱量/526 k cal</p>	<p>11/17(水) 大きな肉汁メンチカツ 舞茸と青菜の和風スパゲティ さつま揚げと白滝煮 大根とコーンのサラダ 枝豆と浅炊生姜の和え物 熱量/510 k cal</p>	<p>11/18(木) 手造りつくね 骨まで美味しいイワシ揚げ オーロラソース ハムと野菜の洋風炒め たらこと白滝炒め 熱量/472 k cal</p>	<p>11/19(金) カニ風味グラタンコロッケ 豚肉と茄子の味噌炒め メバルのオープン焼き さつまいもサラダ たたきごぼう 熱量/530 k cal</p>	<p>11/20(土) 若鶏の生姜焼き こんにゃくとさつま揚げの田舎煮 野菜の中華マリネ 熱量/492 k cal</p>
---	--	--	--	---	---

★★～★ リクエストメニュー第2弾! ★～★★
 11月12日(金) 本当においしいエビカツをハンバーグとコンビで大満足メニューにしました!
 11月17日(水) あのメンチがもう一度食べたいの声にお応えして
 メーカー協賛大きな肉汁メンチカツ再登場です。
 ※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