

体は食べたものから作られるというように、バランス良い食事の積み重ねが健やかな体を維持します。大切な家族に持たせる愛情込めたお弁当を目標に、毎日手づくりの味をお届けいたします。

担当



12/6月

洋食屋さんのデミグラスコロッケ
チキンソーフレンチオニオンソース
クリームスパゲッティ
小松菜コーン炒め
れんこんきんぴら
熱量/520kcal

7火 おすすめ

長崎産きびなご揚げと
エビカツ盛合せ
肉野菜創味シャンタン炒め
麻婆豆腐
春雨サラダ
熱量/508kcal

8水 イチオシ

やわらかハンバーグ
たっぷりおろしソース
スパゲティサラダサウザン風
ごま油香る旨じゃがコロッケ
ひじきとほうれん草の胡麻和え
熱量/553kcal

9木

照焼肉団子
自家製サバの味噌煮
ごぼうのかき揚げ
さつま揚げと沢庵炒め
山菜オクラ和え
熱量/438kcal

10金 インフライト

やわらかチキンの大きなカツカツ
白菜と豆腐の和風煮
春雨と青梗菜のクリーム煮
昆布とちくわ煮
ザーサイとわかめの和え物
熱量/534kcal

11土

さごし紫蘇チーズフライ
豚肉と筍野菜炒め
じゃがマガオムレット
熱量/471kcal



13月

北海道旨じゃが畑の
カレーコロッケ
厚揚げの回鍋肉風
和風マカロニサラダ
ブロッコリーのおひたし
熱量/499kcal

14火

Wチキンカツ
和風カレー
ナスのミートソーススパゲッティ
大根の浅漬け風
菜の花のおひたし
熱量/533kcal

15水 おすすめ

フィッシュ南蛮
自家製タルタル添え
チキンの旨ソース
ソース焼きそば
ほうれん草とハムソーテー
熱量/505kcal

16木

豚肉スタミナ炒め
昔ながらの牛肉コロッケ
オムレットオーロラソース
大豆と昆布の煮付
わらびの田舎煮
熱量/450kcal

17金

鶏とピーマン筍チリソース炒め
焼肉カルビメンチ
五目旨煮
大根とわかめのさっぱり和え
ちくわと青菜のゴマ和え
熱量/488kcal

18土

照焼つくね
ちくわの磯辺天と蓮根天
ハムと野菜の洋風炒め
熱量/468kcal

12月7日(火) 長崎県五島列島特産の新鮮なきびなごをまるごとフライにしました。当店自慢の野菜たっぷり、バラエティー豊かな健康メニューです。
12月15日(水) 今回は皆様より大好評の自家製タルタルソースを自身フライに甘酢をからめたフィッシュ南蛮でお届けいたします！ お楽しみに！！
※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。

●食中毒防止のご協力をお願い
昼食は配送当日の午後1時迄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。

試食キャンペーン実施中！ 表中のカロリーにはライスが含まれていません