

12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



12/6(月)
洋食屋さんのデミグラスコロケ
チキンソテ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/520 k cal

おすすめ

12/7(火)
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/508 k cal

イキボシ

12/8(水)
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ケ
ひじきとほうれん草の胡麻和え
熱量/553 k cal

ノンフライ

12/9(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/438 k cal

12/10(金)
やわらかチキンの大きなカツレツ
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/534 k cal

12/11(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/471 k cal

12/13(月)
北海道旨じゃが畑の
カレーコロケ
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/499 k cal

12/14(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/533 k cal

おすすめ

12/15(水)
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テー
熱量/505 k cal

12/16(木)
豚肉スタミナ炒め
昔ながらの牛肉コロケ
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/450 k cal

12/17(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/488 k cal

12/18(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/468 k cal

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白身フライに甘酢を
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。

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