

AUGUST

MENU

8

月

総合給食センター・弁当仕出し

千成食品(株)

oilio

吸油が少ない
フライ油

で揚げています

担当

食事はおいしく、楽しく、そして心ゆたかにいただきたいもの。当社は、季節やお客様のご要望に合わせて惣菜味付けに工夫を凝らしたおいしいランチタイムのひとつを演出します。
お一人お一人の「ごちそうさまでした。」の笑顔に逢いたくて私たちは腕によりをかけたおいしさをお届けします。

8/18 月 やみつきハムキャベツカツ 香ばし醤油の野菜炒め 焼かぼちゃのたっぷり胡麻ドレ マカロニサラダ 白滝とメンマ炒め 熱量/490kcal	19 火 爽やかレモンチキンカツ 柚子胡椒香る豆腐ステーキ 和風あん 高菜明太スパゲティ もやしのおかか和え 熱量/446kcal	20 水 おすすめ やわらかミルフィーユカツ ツナマヨコーン ナスとベーコンのみぞれ煮 さつま芋グリル わかめのおかか煮 熱量/458kcal	21 木 お魚メンチとコーンフライ 五目旨煮 山芋焼 大豆とベーコン炒め ビーマンおひたし 熱量/440kcal	22 金 やわらかハンバーグ 自家製タルタルソース 手作りエビフライ 春雨野菜炒め 小松菜ともやしの旨塩和え 熱量/481kcal	23 土 ポークチャップ あさりと小松菜の煮びたし お楽しみフライ 熱量/435kcal
25 月 甘酢肉団子 ハムポテトサラダフライ ホッケの磯辺焼き 彩ビーンズサラダ もやしと青菜のナムル 熱量/477kcal	26 火 鶏とごぼうの炭火炒め ビーマン肉詰めフライ スパゲティボンゴレ 根菜煮 オクラとひじきのゴマ和え 熱量/458kcal	27 水 ふっくらササミ天ぷらと かぼちゃ天 天つゆ添え 豆腐と青梗菜の旨煮 コンニャクとさつま揚げの田舎煮 菜の花辛し和え 熱量/448kcal	28 木 夏野菜カレー ベーコン黒胡椒カツ オムレツ明太マヨソース チンゲン菜と切干のナムル 春菊とわかめの旨塩和え 熱量/485kcal	29 金 おすすめ 若鶏竜田揚げ たけのこピーマン コク旨炒め 五目切干煮 しめじと青菜の和風スパゲッティ 枝豆さっぱり和え 熱量/460kcal	30 土 さつま揚げとキャベツの ペペロン風炒め いんげんとコーンのごま和え 熱量/438kcal



8月20日(水) 薄切りポークを丁寧に重ねたやわらかカツがおすすめ!

8月29日(金) サックリ衣の竜田揚げにぴったり和風総菜のお弁当です。

※当店のメニューは専属栄養士により、成人が一日に必要な野菜の 1/3 (120g) を
手作りの副菜で摂取できるよう構成しています。

仕入れの都合により内容を変更することがあります。



●食中毒防止のご協力のお願い

厳しい暑さが続いております。

当社も安全性には十分気を付けておりますが、
直射日光の当たらない涼しい場所で保管をし、
配達当日の午後一時までにお召し上がりください。

表中のカロリーにはライスが含まれていません