

8月

メニュー

oiljio

吸油が少ない
フライ油
で揚げます

おすすめ

ハンバーグ

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/490 k cal

8/19(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/446 k cal

8/20(水)
 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/458 k cal

8/21(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
 ピーマンおひたし
 熱量/440 k cal

8/22(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/481 k cal

8/23(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/435 k cal

8/25(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/477 k cal

8/26(火)
 鶏とごぼうの炭火炒め
 ピ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/458 k cal

8/27(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/448 k cal

8/28(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/485 k cal

おすすめ

8/29(金)
 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/460 k cal

8/30(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/438 k cal



HPからも
メニュー写真を
確認できます



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。

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。

厳しい暑さが続いております。

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たお米をしております。

※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