

SEPTEMBER

MENU

9.10 月

総合給食センター・弁当仕出し

千成食品(株)

oiljo
健康のオイル吸油が少ない
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総菜を変えたり、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。

9/29 月 ナスの肉みそ炒め トウモロコシのすり身揚げ 鶏ごぼう煮 和風ポトフ ふき煮 熱量/448kcal	30 火 海老風味シュウマイの チリソース ハムチーズフライ 筑前煮 チンゲン菜と油揚げのさっと煮 熱量/460kcal	10/1 水 一番人気! のり唐めんたい弁当 自家製タルタルソース添え きんぴらごぼう ソース焼そば めんたいこと味付けのり 熱量/537kcal	2 木 生姜香る豆腐ステーキ おろしあん 栗カボチャコロケ 高菜明太スパゲティ レンコンとコンニャクピリ辛炒め 熱量/438kcal	3 金 おすすめ 極上ヒレカツ 出汁がおいしい玉子とじ ホッケの磯辺焼き 五品目の切昆布煮 ゆかり蓮根 熱量/458kcal	4 土 じゃが芋とカリフラワーの煮物 こんにゃくとさつま揚げの田舎煮 お楽しみフライ 熱量/422kcal
6 月 厚切りハムカツ 和風マカロニサラダ スパイシーカレー ピーマンのナムル わかめのおかか煮 熱量/455kcal	7 火 黒酢肉団子 イカ紫蘇チーズカツ アジの唐揚げ野菜南蛮 チンゲン菜とちくわの煮びたし オクラとひじきの紫蘇風味 熱量/474kcal	8 水 おすすめ 黒毛和牛メンチカツ ナポリタン 厚揚げと茄子の煮物 うの花 小松菜と油揚げの煮びたし 熱量/470kcal	9 木 タラの唐揚げたらこソース 香ばし醤油の野菜炒め 山芋焼 ほうれん草と春菊のおひたし 竹の子きんぴら 熱量/452kcal	10 金 ハンバーグ ハンバーグジャリピンソース トマトベーコンフライ 北海道コーンソテー きのこと青菜の和風スパゲティ ごぼうサラダ 熱量/503kcal	11 土 厚揚げの中華風炒め ピーマンとちくわのおかか煮 焼き魚 熱量/439kcal

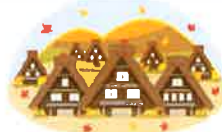
10月3日(金) 上質な豚ヒレ肉をパン粉づけしたヒレカツです。

カツ煮風でお召し上がりください

10月8日(水) 大人気の黒毛和牛メンチがより美味しくなりました。

リニューアルした和牛の旨味を是非どうぞ♪

※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。



●食中毒防止のご協力のお願い

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。
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が含まれていません