

NOVEMBER

MENU

11

月

総合給食センター・弁当仕出し

千成食品(株)

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

WPC70

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。



11/10 月

アジフライ
焼売中華あんかけ
本場のチャプチェ

わかめとブロッコリーの辛子醤油和え
レンコンオイスター炒め

熱量/451kcal



11 火

やわらか いか天
かぼちゃ天
和風豆腐煮
ホッケの塩焼
三色ナムル

熱量/410kcal



12 水

とろっとカニ風味グラタンフライ
直火焼豚と野菜の中華和え
デミソースオムレツ
大根とコーンのサラダ
きんぴらごぼう

熱量/474kcal



13 木

骨付鶏風チキンフライ
肉野菜炒め
ベーコンと白菜のクリーム煮
カリフラワーマリネ
さつま揚げと沢庵炒め

熱量/483kcal



14 金

エビフライとハンバーグ
自家製タルタルソース
大根と椎茸の旨煮
ペペロンチーノ
青梗菜のおひたし

熱量/416kcal



15 土

タラのレモン風味天ぷら
豚おろし焼肉
厚揚げの中華あん

熱量/438kcal



17 月

厚切りハムカツ
麻婆茄子
キャベツとベーコン炒め
蓮根の明太マヨ和え
中華風こんにゃく煮

熱量/485kcal



18 火

大判チキンカツ
ポテトサラダ添え
ポパイカレー
チンゲン菜と切干のナムル
ごぼうの甘辛炒め

熱量/567kcal



19 水

唐揚げの黒酢ソースがけ
やわらかプチシュー
あさりと小松菜の煮びたし
いんげんとカリフラワーさっぱり和え
枝豆マヨコーン

熱量/493kcal



20 木

炭火焼風肉団子
北海道ほっくりかぼちゃコロケ
ポテトキッシュのイタリアンソース
大根と干しエビの中華煮
ほうれん草おひたし

熱量/593kcal



21 金

肉じゃが
タラの唐揚げ
自家製たらこソース
大根サラダ
ピーマンとベーコン炒め

熱量/484kcal



22 土

俵メンチカツ
彩り野菜炒め
芙蓉蟹

熱量/429kcal



11月13日(木) ご当地名物香川丸亀骨付鶏風チキンカツです！

11月14日(金) ハンバーグランチのソースは自家製タルタルソースです。

11月19日(水) 野菜たっぷりの黒酢あんからあげとプチシューのデザート付き♪

※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