

# 千成食品(株)



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ておいしさをお届けします。

|   |  |   |  |  |  |
|---|--|---|--|--|--|
|   |  |   |  |  |  |
| <p><b>2/9 月</b><br/>ヘルシーチキンの<br/>マスタードソース<br/>3種のきのこクリーミフライ<br/>和風ポトフ<br/>さつま揚げと白滝煮<br/>熱量/454kcal</p>      | <p><b>10 火</b><br/>海老カツ<br/>ハッシュドポーク<br/>スパゲティペロンチーノ<br/>ブロッコリーのおひたし<br/>ほうれん草のゴマ和え<br/>熱量/598kcal</p> | <p><b>11 水</b><br/>建国記念の日</p>   | <p><b>12 木</b><br/>香ばし醤油の野菜炒め<br/>お魚豆腐だんごと根菜煮<br/>ベーコンマスタードフライ<br/>ブロッコリーこく旨炒め<br/>さつまいもグリル<br/>熱量/490kcal</p> | <p><b>13 金</b> <i>おすすめ</i><br/>チキン南蛮<br/>自家製タルタルソース添え<br/>蓮根とピーマン中華炒め<br/>たらこスパゲティ<br/>大根と干しエビの旨煮<br/>熱量/568kcal</p>     | <p><b>14 土</b><br/>豚肉のプルコギ風<br/>揚げ出し豆腐 和風あん<br/>お楽しみフライ<br/>熱量/502kcal</p> |
|   |  |   |  |  |  |
| <p><b>16 月</b><br/>鶏とごぼうの炭火炒め<br/>まるやかカレーフライ<br/>たっぷりコーンフライ<br/>ツナのクリームスパゲティ<br/>ひじきと枝豆煮<br/>熱量/521kcal</p> | <p><b>17 火</b><br/>麻婆春雨<br/>野菜春巻き<br/>鶏ごぼうさつま<br/>アジの唐揚げ野菜南蛮<br/>ふきと油揚げ煮<br/>熱量/457kcal</p>            | <p><b>18 水</b> <i>おすすめ</i><br/>黒毛和牛メンチカツ<br/>ナポリタン<br/>豆腐ステーキおろしソース<br/>吉野煮<br/>ピーマンとこんにゃくのピリ辛炒め<br/>熱量/545kcal</p> | <p><b>19 木</b><br/>やわらかいか天<br/>ちくわの紅生姜天<br/>出汁がおいしい玉子とじ<br/>黒酢肉団子<br/>春菊と切干大根の和風和え<br/>熱量/525kcal</p>          | <p><b>20 金</b> <i>ハンバーグ</i><br/>ハンバーグイタリアンソース<br/>蟹入りクリーミコロッケ<br/>和風マカロニサラダ<br/>あさりと春菊の辛子和え<br/>切干大根煮<br/>熱量/499kcal</p> | <p><b>21 土</b><br/>ねぎ塩焼肉<br/>焼き魚<br/>桜えびとキャベツの白だし煮<br/>熱量/428kcal</p>      |



表中のカロリーにはライスが含まれていません



2月13日(金) 南蛮ダレにたっぷり絡めたチキン竜田揚げに  
手づくりの自家製タルタルソースが花を添えます♪  
2月18日(水) 黒毛和牛の旨みが口の中に広がる贅沢黒毛和牛メンチです  
※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。



●食中毒防止のご協力をお願い  
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。