

# 2.3月 メニュー

NISSHIN  
oiljo  
"揚げの手カラ"

吸油が少ない  
フライ油  
で揚げています

おすすめ

<p>2/23(月) 天皇誕生日</p>	<p>2/24(火) しそササミカツ ソーセージとキャベツ炒め サバの塩焼き 春雨サラダ カリフラワーのおひたし 熱量/440 k cal</p>	<p>2/25(水) 高知県産生姜ご馳走メンチ デリ風サラダ しめじと青菜の和風スパゲティ 洋風きんぴら 春菊と人参の胡麻和え 熱量/544 k cal</p>	<p>2/26(木) 肉と野菜の創味シャンタン炒め ハムポテフライ ホッケの磯辺焼き 五目切干煮 枝豆マヨコーン 熱量/423 k cal</p>	<p>2/27(金) から揚げ オニオンマスタードソース こんにやくとさつま揚げの田舎煮 ひめ湯葉和え ひじき煮 熱量/474 k cal</p>	<p>2/28(土) ソーセージカツ 香ばし醤油の野菜炒め ごまあえ 熱量/451 k cal</p>
<p>3/2(月) 大判チキンカツ マカロニサラダ添え スパイシーカレー ブロッコリーのオイスター炒め 春菊とわかめの旨塩和え 熱量/511 k cal</p>	<p>3/3(火) ハンバーグランチ てりやきハンバーグ 目玉焼きフライ 桜エビと菜の花のスパゲティ 蓮根の明太マヨ和え もやしと青菜のナムル 熱量/508 k cal</p>	<p>3/4(水) 一番人気! のり唐めんたい弁当 自家製タルタルソース 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/577 k cal</p>	<p>3/5(木) すき焼き風コロッケ ナスのみぞれ煮 サバ竜田揚げ黒酢ソース 塩だれもやし和え わかめとカリフラワーのサラダ 熱量/484 k cal</p>	<p>3/6(金) ビーフメンチ デミグラスソース 目玉風オムレツ スパゲティボンゴレ ゴボウの胡麻サラダ 熱量/511 k cal</p>	<p>3/7(土) 麻婆豆腐 大根と椎茸の旨煮 煮魚 熱量/461 k cal</p>



HPからも  
メニュー写真を  
確認できます



2月25日(水) 三元豚の良質肉に高知県産さわやか生姜ソースを包んだ  
そのままおいしい幸せメンチカツです!

3月3日(火) 大人も大好きハンバーグランチはひな祭りの桃色で春をお届けします♪  
※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。

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。

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使用しております。

※表中のカロリーにはライスは含まれていません。

※仕入れの都合により内容を変更することがあります。



## 千成食品 株式会社