

3月 メニュー

NISSHIN
oiljo
"揚げの手から"
で揚げています

吸油が少ない
フライ油
で揚げています

3/9(月)
ナスとパプリカ 肉みそ炒め
花さつまとソーセージ天
筑前煮
ほうれん草と春菊のおひたし
春雨マヨサラダ
熱量/506 k cal

おすすめ

3/10(火)
のりから揚げ
五目旨煮
オムレツオーロラソース
いんげんと白滝のピリ辛炒め
ピーマンとちくわのおかか煮
熱量/462 k cal

おすすめ

3/11(水)
シュリンプステーキ チリソース
ごま油香る塩じゃがコロケ
マカロニグラタン風
春菊と切干大根の和風和え
大豆とコーンのデリ風サラダ
熱量/523 k cal

3/12(木)
棒棒鶏
ハムステーキ
コーンコロケ
上海焼きそば風
五品目の切り昆布煮
熱量/485 k cal

3/13(金)
越冬キャベツのメンチカツ
厚揚げの旨煮
花野菜ピリ辛炒め
本場のチャプチェ
ふきの土佐煮
熱量/438 k cal

3/14(土)
生姜入り豆腐ステーキ
おいしい餃子の中華あんかけ
春菊とちくわのナムル
熱量/433 k cal

3/16(月)
大判チキンカツ
ポテトサラダ添え
あさりと小松菜の煮びたし
和風カレー
いんげんとコーンのごま和え
熱量/463 k cal

3/17(火)
塩麻婆豆腐
ベーコンマヨカツ
かぼちゃのそぼろあんかけ
大根とたらこ和え
もやしとちくわ炒め
熱量/446 k cal

3/18(水)
極上 手づくりヒレカツ
出汁がおいしい玉子とじ
焼サバの味噌だれ
青菜と干しエビ和え
もやしの青じそ和え
熱量/426 k cal

ハンバーグ

3/19(木)
ハンバーグケチャップソース
カニ風味グラタンフライ
和風スパゲティサラダ
洋風根菜煮
たけのこの甘辛煮
熱量/553 k cal

3/20(金)
春分の日

3/21(土)
肉じゃが
さつま揚げとキャベツのペペロン炒め
わかめとブロッコリーの辛子醤油和え
熱量/414 k cal



HPからも
メニュー写真を
確認できます



3月10日(火) 磯の香りを衣にまぜた和風からあげ新登場！！
3月11日(水) えびがゴロゴロ入ったえびステーキに手づくりチリソースをトッピング♪
3月19日(木) 今期最後のとろっとカニ風味グラタンフライとハンバーグの献立です
※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。

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