

3.4月 メニュー



吸油が少ない
フライ油
で揚げています

おすすめ

3/23(月)
東洋軒 監修 大分とり天
かぼちゃ天
厚揚げの旨煮
スパゲティボンゴレ
ブロッコリーオイスターソース炒め
熱量/552 k cal

3/24(火)
鶏とごぼうの炭火炒め
いかカツ&おさつコロケ
イタリアンポテトキッシュ
オーロラソースのマカロニサラダ
オクラとひじきのゴマ和え
熱量/455 k cal

3/25(水)
うまトマクリーミフライ
タラの自家製たらこソース
三種の根菜つみれ
インゲンおひたし
もやしナムル
熱量/456 k cal

3/26(木)
ハムカツ
チャーシューキャベツの和風あえ
厚揚げの春仕立て
春雨マヨサラダ
ふきの土佐煮
熱量/435 k cal

3/27(金)
油淋鶏
高菜明太スパゲティ
五目切干煮
枝豆マヨコーン
小松菜とごまたくあん和え
熱量/512 k cal

3/28(土)
鶏と大根の中華煮
お好み焼きソースのオムレツ
春菊とちくわのナムル
熱量/478 k cal

3/30(月)
チキンフライ
マスタードソース
和風カレー
ひじきといんげんの炒め煮
野菜の旨煮
熱量/457 k cal

3/31(火)
五目旨煮
チンジャオロース春巻き
鶏ごぼうさつま
山芋焼
花野菜ピリ辛炒め
熱量/419 k cal

器人気!
4/1(水)
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/577 k cal

4/2(木)
レンコンはさみ揚げ
サバの南蛮だれ
たぬき豆腐
小松菜ともやしの旨塩和え
ピーマンとコンニャク炒め
熱量/509 k cal

ハンバーグ汗
4/3(金)
ハンバーグデミソース
のり唐揚げとハッシュポテト
和風マカロニサラダ
もやしのおひたし
白滝とレンコンのピリ辛炒め
熱量/528 k cal

4/4(土)
豚おろし焼肉
かぼちゃのそぼろあんかけ
ひじき枝豆煮
熱量/456 k cal



HPからも
メニュー写真を
確認できます



3月23日(月) 大分名物「とり天」発祥のレストラン東洋軒監修とり天です
4月1日(水) 新年度のスタートを一番人気ののり唐めんたい弁当で応援します!
4月3日(金) 今回のハンバーグランチは人気メニューを詰め込んだ満点弁当です
※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