

# 6月 メニュー

NISSHIN  
Oillio  
"植物の手から"

吸油が少ない  
フライ油  
で揚げています



おすすめ

<p>6/8(月) Wロースカツ ポテトサラダ添え 夏野菜カレー ハムとオクラのソテー レンコンキンピラ 熱量/508 k cal</p>	<p>6/9(火) ナスの肉みそ炒め れんこん肉詰めフライ 甘辛酢だれ 中華風切干煮 もやしの青じそ和え 熱量/446 k cal</p>	<p>6/10(水) 黒毛和牛のメンチカツ ナポリタン 小松菜ともやしの旨塩炒め ひじきと麩の煮物 コーンソテー 熱量/604 k cal</p>	<p>6/11(木) 豚肉野菜巻きフライ チリビーンズ 本場のチャプチェ 大根と干しエビ中華煮 ほうれん草のおひたし 熱量/435 k cal</p>	<p>6/12(金) 油淋鶏 豆腐と青梗菜の旨煮 たけのこと菜の花煮 オクラとわかめ和え 割り干し大根 熱量/487 k cal</p>	<p>6/13(土) 豚すき煮 ソース焼そば お楽しみフライ 熱量/601 k cal</p>
<p>6/15(月) 鶏とピーマンチリソース炒め のり海老カツ スパゲティボンゴレ わらびとさつま揚げの田舎煮 枝豆と生姜和え 熱量/464 k cal</p>	<p>6/16(火) 北海道たごんぎ みぞれあんかけ ソーセージとキャベツのソース炒め キャベツとほうれん草のおかか和え カレーコロッケ 熱量/442 k cal</p>	<p>6/17(水) 厚切り手づくりひれカツ 出汁がおいしい玉子とじ かぼちゃのキッシュマヨソース 洋風根菜煮 椎茸の旨煮 熱量/406 k cal</p>	<p>ハンバーグソース 6/18(木) ハンバーグ ケチャップソース 北海道産とうもろこし クリーミィフライ もやしのおひたし 春雨と野菜の旨塩炒め 熱量/418 k cal</p>	<p>おすすめ 6/19(金) フライドチキン 自家製タルタルソース添え ナスとペンネのアラビアータ 五目野菜炒め 春菊と切干大根の和風和え 熱量/465 k cal</p>	<p>6/20(土) チキンオイスターソース炒め 青梗菜とザーサイのさっぱり和え 焼き魚 熱量/384 k cal</p>



HPからも  
メニュー写真を  
確認できます



6月10日(水) 黒毛和牛を入れた濃厚な旨み凝縮ぜいたくメンチです!

6月19日(金) 今回の自家製タルタルソースはフライドチキンにトッピング

野菜たっぷり健康ランチをお届けします♪

※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