

AUGUST

MENU

8.9 月

総合給食センター・弁当仕出し

千成食品(株)

NISSHIN
oilio
“植物のチカラ”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たおいしさをお届けします。

8/24 月 香ばし醤油の野菜炒め のり塩ハムカツ しゅうまい中華あんかけ ひじきと枝豆煮 いんげんとコーンのごま和え 熱量/413kcal	25 火 梅香る鰯フライ 栗力ポチャ煮天ぷら 和風豆腐煮 本場のチャブチェ もやしのおひたし 熱量/455kcal	26 水 国産牛すじ入りコロッケ 黒酢肉団子 マカロニグラタン風 青菜と干しエビの和え物 ピーマンのナムル 熱量/571kcal	27 木 おすすめ 国産豚手作り肉じゃが ごま油香る中華メンチ パンプキンキッシュ 洋風きんぴら わかめと紅生姜の酢の物 熱量/469kcal	28 金 おろし竜田 高菜明太スパゲティ 小松菜と油揚げの煮びたし ザーサイとオクラ和え 昆布佃煮 熱量/459kcal	29 土 鶏の山椒味噌炒め 焼き魚 ピリ辛白滝ピーマン炒め 熱量/413kcal
31 月 Wロースカツ ポテトサラダ添え 和風カレー 小松菜ともやしの旨塩和え わかめのおかか煮 熱量/588kcal	9/1 火 鶏とごぼうの炭火炒め うま 旨イカドーナツフライ 丸型ハムステーキ 芙蓉蟹 熱量/399kcal	2 水 一番人気! のり唐めんたい弁当 タルタルソースパック添え ソース焼そば きんぴらごぼう 明太子と味付けのり 熱量/577kcal	3 木 トッピング ハンバーグ照り焼きソース 魚介香るクリームフライ コーンコロッケ 筑前煮 春菊と筍のおひたし 熱量/425kcal	4 金 鮭竜田と鶏唐油淋鶏 ハムと小松菜炒め スパゲティボンゴレ 大豆と昆布の煮物 中華風うの花 熱量/526kcal	5 土 ねぎ塩焼肉 たらこ春雨 お楽しみフライ 熱量/480kcal

8月27日(木) やさしい味の**手作り肉じゃが**は家庭の味を目指して

心を込めてつくっています。中華メンチもおいしいですよ!

9月2日(水) お待たせしました!! 月に一度みんな大好き**のり唐めんたい弁当**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。

●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し上がりください。仕入れの都合により内容を変更することがあります。

表中のカロリーにはライスが含まれていません