

OCTOBER

MENU

10

月

総合給食センター・弁当出し

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

WPC70

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。

					
10/12月 スポーツの日	13 火 ことことカレーフライ ソーセージ天 野菜炒め かぼちゃのそぼろあんかけ ひじきと枝豆煮 熱量/455kcal	14 水 おすすめ 黒毛和牛メンチカツ ナポリタン 芙蓉蟹 あさりと小松菜の煮びたし ゆかり蓮根 熱量/534kcal	15 木 海鮮&肉しゅうまい ジャーマンポテトコロッケ 本場のチャブチェ ソーセージともやし炒め キャベツの白だし煮 熱量/492kcal	16 金 チキンステーキイタリアンソース おいしいクリーミフライ 洋風根菜煮 和風スパゲティサラダ ふきの土佐煮 熱量/556kcal	17 土 厚揚げの中華風炒め あさりと春菊の酢味噌和え 焼き魚 熱量/471kcal
					
19 月 こだわり衣のチキンフライ ブロッコリー添え スパイシーカレー ほうれん草とコーンソテー 春菊と人参の胡麻和え 熱量/504kcal	20 火 タラのたらこソース トマトペーコンカツ しめじと青菜の和風スパゲティ 洋風きんぴら 白滝とメンマ炒め 熱量/513kcal	21 水 おすすめ 倍アジフライ タルタルソース添え 根菜つみれと大根煮 ブロッコリーのナムル たけのこと菜の花煮 熱量/607kcal	22 木 国産豚の肉じゃが オクラすり身天とかぼちゃ天 海鮮チヂミ 海藻サラダ レンコンキンピラ 熱量/507kcal	23 金 ヤンニョムチキン 白身魚ふんわり揚げ ゴボウの胡麻和え ほうれん草ともやしのおひたし 松前風高菜 熱量/422kcal	24 土 スタミナ焼肉 トマトミートオムレツ お楽しみフライ 熱量/434kcal



10月14日(水) 黒毛和牛メンチは自慢のナポリタンと相性バツグンです。

皆様のご注文お待ちしております☆



10月21日(水) 通常サイズの倍アジフライはタルタルソースで大満足！

※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のお願い

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