| ◆カロリーの表示量はおおよその目安です。◆ライスのカロリーは約390calです。 ◆材料の入荷の都合により、献立を変更する場合がございますので、ご了承くださいますようお願い致します。 ◆当日のお弁当のご注文は、9時30分までにお願いします。 | | | | | | ます。 |
|--|--|--|--|---|---|----------------------------------|
| 月 Monday | 火 Tuesday | 水 Wednesday | 木 Thursday | 金 Friday | 土 Saturday | \Diamond \Diamond \Diamond |
| | 謹啓 新年、あけましておめでとうございます。 旧年中は格別のご高配を賜り、まことに有難く厚く御礼申し上げます。 本年もより一層のご支援を賜りますよう、 従業員一同心よりお願い申し上げます。 謹白 | | To lite oz Co | 14 年末年始休暇 | 年末年始休暇 | 配送したお弁当会議用弁当、オー会議用 |
| <u>4日</u> | 5旦 チキン竜田揚げ | 6旦 八宝菜 | 2旦 ミックスフライ | 8旦 麻婆豆腐 | 9里 豚丼 | は 後 日 1 ド |
| 年末年始休暇 | 千切りキャベツ 千草焼 もやしメンマ炒め | _ | コールスロー 大根深川煮 チーズ入りオムレツ | 海老カツ マカロニサラダ 白菜と桜えびの和え物 ロールキャベツトマトソース | 野菜コロッケ 山菜信田煮 ニシン蒲焼き風 いんげんコーンバター 419 cal | 時ま <mark>でには</mark> ブル等のご |
| 11日 成人の日 | 12日 鶏のから揚げ | 13日 ビーフカレー | 14日茸トマトクリームパスタ | 15日 酢豚 | 16日 チンジャオロースー | い <mark>お</mark> 注 ´ 召 文 |
| おまかせメニュー | | いわしの蒲焼き風 洋風オーロラソースサラダ 厚揚げそぼろあん 佃煮 399 cal | 筑前煮 かぼちゃクノーデル 白菜煮びたし ジャンボ焼売 368 cal | ジャーマンポテト さば塩焼き 春巻 胡麻ほうれん草天 436 cal | 細切り昆布煮 チヂミ ミートコロッケ 青のりフライドポテト 465 cal | 涼しい場所1し上がり下へも承ります |
| 18日 チキンカツ ィタリアンソース | 19日 クリームシチュー | 20旦 プルコギ | 21日 Wエビフライ | 22日 ソース焼きうどん | 23日 豚キムチ炒め | だった に さ へ 保 い 前 |
| アスパラベーコンソテー | ハムステーキ&もやしナムル | ホッケ磯部焼き | 肉団子ケチャップ煮 | 高野豆腐の卵とじ ひじきと牛蒡のサラダ ポテトコロッケ ちくわの甘辛揚げ 377 cal | サーモンフライ 人参しりしり ポトフ(大根、ウインナー) ベイクドポテト 380 cal | 管 日 注 文 て |
| 25日 ハンバーグ クリームソース | <u>26日</u> 和風きのこスパゲッティ | 27日 ポークカレー | <u>28日</u> 中華あんかけ焼きそは | ^{29日} 牛すき焼き | 30日 麻婆春雨 | 下 さ り |
| 千切りキャベツ | 和菜メンチカツ 棒棒鶏 佃煮 | 切干大根煮 海鮮串カツ チンゲン菜のごま塩和え 野菜つくね | ほうれん草コーンバター なすのピリ辛トマト煮 | 金平ごぼう イカフライ 若竹煮 佃煮 412 cal | クリーミーコーンコロッケ 白菜煮びたし 佃煮 ニシン蒲焼き風 371 cal | い ま す) |
| 415 cal 吹き込みご飯 387 cal 411 cal さばレモン焼き 448 cal 412 cal 371 cal ** **1月の旬の食材★『れんごん』 れんこんはビタミンCや鉄分が豊富に含まれていて、豚肉のタンパク質と合わせることで、造血効果も期待できます。また、タンニンなどの成分も含んでいます。タンニンの殺菌作用は消炎作用もあるため、湿疹やかゆみがあった場合には特に効果があります。 **1月の旬の食材★『れんごん』 れんこんはビタミンCや鉄分が豊富に含まれていて、豚肉のタンパク質と合わせることで、造血効果も期待できます。また、タンニンなどの成分も含んでいます。タンニンの殺菌作用は消炎作用もあるため、湿疹やかゆみがあった場合には特にな効果があります。 **1月の旬の食材★『れんごん』 れんこんはビタミンCや鉄分が豊富に含まれていて、豚肉のタンパク質と合わせることで、造血効果も期待できます。また、タンニンなどの成分も含んでいます。タンニンの殺菌作用は消炎作用もあるため、湿疹やかゆみがあった場合には特にな効果があります。 **1月の旬の食材★『れんごん』 れんこんはビタミンCや鉄分が豊富に含まれていて、豚肉のタンパク質と合わせることで、造血効果も期待できます。また、タンニンなどの成分も含んでいます。 **1月の旬の食材★『れんごん』 れんこんはビタミンCや鉄分が豊富に含まれていて、豚肉のタンパク質と合わせることで、造血効果も期待できます。また、タンニンなどの成分も含んでいます。 **1月の旬の食材★『れんごん』 れんこんはビタミンCや鉄分が豊富に含まれていて、豚肉のタンパク質と合わせることで、造血効果も期待できます。また、タンニンなどの成分も含んでいます。 **1月の旬の食材★『れんごん』 **1月の旬の食材★『れん』 **1月の旬の食材★『れんごん』 **1月の食材★『れんごん』 **1月の食材料料できまります。**1月の食材料料できまります。**1月の食材料料できまります。**1月の食材料料できまります。**1月の食材料料の食材料料できまります。**1月の食材料料の食材料料の食材料料の食材料料の食材料の食材料料の食材料の食材料料の食材料の食材 | | | | | | |