



栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2018年9月3日(月)~7日(金) / 9月10日(月)~14日(金)

◆エネルギーの表示値は目安です。◆ライスのカロリーは340Kcalです。◆個包装の調味料はご使用量に個人差がございますので表記カロリーには含まれておりません。◆仕入状況によりメニュー内容を変更させていただく場合がございますのでご了承ください。◆アレルギー物質特定原材料7品目のうち卵・乳成分・小麦は毎日のお弁当に含まれます。その他の4品目につきましては各日右枠の黒字で表示しております。◆弊社製造工場ではそばを含む製品を製造しております。◆調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の二次的混入を防ぐために細心の注意を払っておりますが、絶対的なものではありません。重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。

9月					
3日	えびフライと ささみフライ タルタルソース	コーンクリームシチュー	目玉焼	そば	
		挽肉野菜炒め	ロースハム	落花生	
		海の華	野菜漬	えび	
		千切キャベツ		かに	
4日	牛すき焼弁当 温泉玉子添え	ほっけ塩焼	さつま芋天ぷら	そば	
		竹輪天ぷら	しばワカメ	落花生	
		キャベツ一夜漬		えび	
				かに	
5日	さっくりメンチカツと アラスカカレイのマリネ風	肉団子のトマト煮	コロコロごぼう	そば	
		小松菜の胡麻和え	千切キャベツ	落花生	
				えび	
				かに	
6日	★人気メニュー! 若鶏照焼 柚子胡椒薬味ソース	のり塩風味白身フライ	野菜サラダ	そば	
		絹ごし揚げのそぼろあんかけ		落花生	
		角切おかか昆布	大根一夜漬	えび	
		ドレッシング添え千切キャベツ		かに	
7日	★オススメ! アルティシモポーク使用 豚肉生姜焼 かいわれ添え	レンコンはさみ揚げポン酢添え		そば	
		さば塩焼	なめこおろし	落花生	
		胡麻キクラゲ	千切キャベツ	えび	
				かに	

月

火

水

木

金

10日	↑ヘルシー! 4種のきのこ きのこごはん	さんまの開き焼	淡竹金平	そば	
		かにかま天ぷら	かぼちゃ天ぷら	落花生	
		みぞれ酢和え	冷やっこ	えび	
		黒大豆	きゅうり一夜漬	かに	
11日	こく旨!! バターチキンカレー	サーモンフライ小袋タルタルソース		そば	
		ふわとろオムレツデミグラスソース		落花生	
		野菜と貝柱のレモンマリネ		えび	
		福神漬	しそ昆布	かに	
12日	豚肉ピリ辛 おかずサラダ	アジの塩糍焼	ハムタマゴフライ	そば	
		ひじき五目煮	ミニおさつ	落花生	
		白菜ゆず一夜漬	千切キャベツ	えび	
				かに	
13日	フーヨーハイ 中華!芙蓉蟹 甘酢あんかけ	骨無し太刀魚の唐揚中華ドレッシング添え		そば	
		五目ビーフン炒め	もやしの和え物	落花生	
		パイナップル	千切キャベツ	えび	
				かに	
14日	★オススメ! 卵黄入つくねバーグ 照焼ソース	いかフライ	トマみそ肉じゃが	そば	
		春雨マヨネーズサラダ		落花生	
		芽レンコンのしそ風味漬		えび	
		ドレッシング添え千切キャベツ		かに	

残暑が厳しいね。秋の涼しさが待ち遠しいピヨちゃんです。



玉子屋

- ☑ ライスの容器にお箸や紙コップ等、ライス以外の物をお入れになられないよう、お願い致します。
- ☑ お弁当の容器は電子レンジ対応ではございません。温める際は別の皿などに移して温めて下さい。
- ☑ 個包装の調味料は使用量に個人差がございますので、表記カロリーには含まれておりません。
- ☑ 新鮮な食材を使用しておりますが、なるべく午後1時頃までにお召し上がり下さい。

★ピヨちゃんのおすすめメニュー

今回の「ピヨちゃんのおすすめ」は金曜日のメニューから二品ご紹介いたします。

一品目は 9/7(金)アルティシモポーク使用豚肉生姜焼かいわれ添えです。育て方から肉質までこだわった新ブランドの豚肉「アルティシモ(最上級)ポーク」。豚肉特有の臭みがなく、しっとりとした肉質が特徴のお肉です。玉子屋定番の生姜焼でご賞味ください。

二品目は 9/14(金)卵黄入つくねバーグ照焼ソースです。ヘルシーな鶏むね肉をつくね風に仕上げた生地で卵黄ソースを包み込んで焼き上げました。甘辛の照焼ソースとトロ〜りと流れ出る卵黄ソースがつくねバーグにからまって、白いごはんにびっぴりの美味しさです!





栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2018年9月17日(月)~21日(金) / 9月24日(月)~28日(金)

◆エネルギーの表示値は目安です。◆ライスのカロリーは340Kcalです。◆個包装の調味料はご使用量に個人差がございますので表記カロリーには含まれておりません。◆仕入状況によりメニュー内容を変更させていただく場合がございますのでご了承ください。◆アレルギー物質特定原材料7品目のうち卵・乳成分・小麦は毎日のお弁当に含まれます。その他の4品目につきましては各日右枠の黒字で表示しております。◆弊社製造工場ではそばを含む製品を製造しております。◆調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の二次的混入を防ぐために細心の注意を払っておりますが、絶対的なものではありません。重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。

9月	敬老の日		そば 落花生 えび かに
17日			
18日	華味鳥使用 チキンカツ 辛子付ソース	スパゲティサラダ 赤魚照焼 蓮根ごぼうコンニャクピリ辛味噌炒め しばワカメ 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
19日	GOODバランス 幕の内風弁当 もち麦ごはん	えび入野菜かき揚げ 肉団子と野菜煮 さばの味噌煮 だし巻玉子 おくらのわさび和え 金平ごぼう キャラプキ キャベツ一夜漬	そば 落花生 えび かに
20日	人気メニュー! 完熟トマトの ハヤシシチュー	豆腐ハンバーグHOTオーロラソース かつおフライ 野菜サラダ 山くらげ柚子胡椒 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
21日	オススメ! ジンジャンロウス 京醬肉絲 (豚細切肉甘味噌炒め)	エビチリロールフライ にしん照焼 もやしナムル 塩葱メンマ ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに

24日	振替休日		そば 落花生 えび かに
25日	ヘルシー! 香ばし 五目釜めし	さば塩焼 玉子屋の絹ごし豆腐 さつま芋天ぷら 竹輪天ぷら 春雨酢の物 蓮根金平 煮豆 ミニバーグ きゅうり一夜漬	そば 落花生 えび かに
26日	水 欧風ビーフカレーと 5種のチーズ入フライ	ホキのソテー和風オニオンソース マカロニサラダ 胡麻キクラゲ 福神漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
27日	木 オススメ! 山椒がピリリと効いた 若鶏の生七味焼	八宝菜 アジの唐揚げポン酢添え ワカメと玉ねぎの梅おかか和え 中華ポテト 大根一夜漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
28日	金 ポークソテー ホワイトバーベキューソース	マロニーと野菜の胡麻サラダ まるごと北海道野菜コロッケ 魚肉ソーセージ入野菜炒め 葉わさび佃煮 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに

9月24日は中秋の名月。お月様もお団子も楽しみです♪



- ✓ ライスの容器にお箸や紙コップ等、ライス以外の物をお入れになられないよう、お願い致します。
- ✓ お弁当の容器は電子レンジ対応ではございません。温める際は別の皿などに移して温めて下さい。
- ✓ 個包装の調味料は使用量に個人差がございますので、表記カロリーには含まれておりません。
- ✓ 新鮮な食材を使用しておりますが、なるべく午後1時頃までにお召し上がり下さい。

★ピヨちゃんのおすすめメニュー

一品目は9/21(金)エビチリロールフライです。甘辛いエビチリソースをスライスしたソーセージで包み、衣をつけて揚げました。サクッとした食感の後にコクのあるエビチリソースがお口の中で広がります♪

二品目は9/27(木)若鶏の生七味焼です。乾燥させていない生の原料で作る「生七味」を使ったタレで若鶏を焼き上げます。山椒は和歌山県産、柚子の皮は高知県産を使用。唐辛子が控えめなので、山椒のしびれる辛味と爽やかな香りが引き立ち、相性抜群の柚子が風味の良さを際立たせています。どちらもほど良い辛さでお箸がすすむ、おすすめメニューです♪

