



栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2018年12月24日(月)~28日(金) / 2019年1月7日(月)~11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。

12月	振替休日		そば 落花生 えび かに
24日			
25日	★オススメ!	赤魚照焼 コーンバターフライ ひじき五目煮 ピリ辛そぼろ筋 ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
	441Kcal 塩分 3.6g	牛肉の赤ワイン煮 チーズペンネ添え	
26日		黒メバルの粕漬焼 厚切ハム天ぷら 和風山菜スパゲティ 小粒里芋煮 なめこおろし キャベツ一夜漬	そば 落花生 えび かに
	458Kcal 塩分 4.1g	葱塩豚丼風	
27日	☆人気メニュー!	かつおフライ 野菜サラダ ミートボールと野菜のトマト煮 からしキクラゲ 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
	433Kcal 塩分 3.5g	炭火焼 チキンステーキ	
28日		野菜とマロニーの胡麻サラダ カレーコロッケ 野菜炒め 茎椎茸と昆布煮 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
	396Kcal 塩分 3.4g	豚ロースの味噌焼	

1月	えびフライと 白身フライ タルタルソース		豚肉・なす・ピーマンピリ辛味噌炒め 目玉焼 ロースハム フキにしん ぜんまい田舎煮 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
7日	475Kcal 塩分 3.8g			
8日	↑ヘルシー!	和風弁当 香ばし醤油菜めし	さんまの開き焼 牛肉玉子とじ 筍天ぷら オクラ天ぷら めかぶ 金平ごぼう ミニ竹輪 葉わさび佃煮 白菜ゆず一夜漬	そば 落花生 えび かに
	362Kcal 塩分 3.5g			
9日	★オススメ!	豆腐ハンバーグ オーロラソース	ハムマヨサラダフライ 豚肉と野菜のカレー しばワカメ マカロニサラダ 福神漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
	446Kcal 塩分 3.6g			
10日	☆人気メニュー!	玉子屋風 かつ煮	さばの塩焼 鶏肉じゃが ほうれん草のおひたし 小えび佃煮 大根ゆず一夜漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
	415Kcal 塩分 3.3g			
11日		若鶏唐揚 小袋マヨネーズ添え	かに玉甘酢あんかけ 穂先メンマ 五目ビーフン炒め 菜の花明太子和え 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
	382Kcal 塩分 3.6g			

12/29(土)~1/6(日)まで年末年始の休業とさせていただきます。



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。

誠に勝手ながら12月29日(土)~1月6日(日)まで年末年始の休業とさせていただきます。新年は1月7日(月)より平常営業いたします。

2018年もひとかたならぬご愛顧をいただき、誠にありがとうございました。心より感謝申し上げます。

皆様のご期待にお応えできる安全・安心で美味しいお弁当をお届け出来ますようなお一層の努力をしておりますので2019年も株式会社玉子屋をどうぞよろしくご留意申し上げます。





栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2019年1月14日(月)~18日(金) / 1月21日(月)~25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。

1月				そば 落花生 えび かに
14日	成人の日			
15日	☆人気メニュー! たっぷりプリプリ えびカツ	スパゲティサラダホースラディッシュソース マス塩焼 筑前煮 しそ昆布 大根ゆず一夜漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに	
16日	↑ヘルシー! 牛しゃぶ 胡麻ポン酢おろし	アジ照焼 ごぼうときのこのかき揚げ 小松菜と油揚げの煮びたし 味付海苔 ミニささかま 葉唐ピーマン	そば 落花生 えび かに	
17日	★オススメ! のりごまチキンと ホキのソテーナッツソース	麻婆茄子 もやしナムル 中華ポテト ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに	
18日	ウインドミルポークの 豚肉生姜焼 かいわれ添え	いか黄金焼 春雨マヨネーズサラダ 骨無し太刀魚唐揚げわさびドレッシング添え ごぼうコンニャク煮 小松菜漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに	

月	21日	☆人気メニュー! 五目寿し	黒むつ照焼 やきとり串 淡竹金平 さつま芋天ぷら 竹輪天ぷら 玉子屋の絹ごし豆腐 刻みいなり揚げ 大根そぼろあんかけ キャベツ一夜漬	そば 落花生 えび かに
火	22日	★オススメ! 岐阜名物 鶏ちゃん焼	ほっけ塩焼 チーズ入魚肉ソーセージフライ 貝柱と野菜のレモンマリネ ごま昆布 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
水	23日	さば味噌煮と 串カツ辛子付ソース	絹ごし揚げのみぞれ煮 オクラの和え物わさび風味 キャラブキ山椒風味 白菜ゆず一夜漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
木	24日	えびチリソース	豚ロースの中華風照焼 野菜サラダ 海鮮真丈の竜田揚げ 香味スパゲティ 芽レンコンのしそ風味漬	そば 落花生 えび かに
金	25日	チキンソテー ホワイトバーベキューソース	サーモンフライ小袋タルタルソース添え かぼちゃのクリームシチュー レバー野菜炒め 葉わさび佃煮 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに

松飾りも取れて1週間がたちました。日常が戻ってきたね。



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

ピヨちゃんのおすすめ一品目は 1/17(木)ホキのソテーナッツソースです。ナッツソースは玉子屋オリジナルソースで、焙煎した3種類のナッツ(ピーナッツ・アーモンド・ピスタチオ)を使用した香ばしく風味豊かなソースに、玉ねぎをふんだんに入れてコクと旨味をアップしました。クセがなく淡白な白身のお魚“ホキ”のソテーにとても良く合う玉子屋の自信作です♪

二品目は 1/22(火)鶏ちゃん焼です。鶏肉と野菜を味噌ベースのたれで炒めていただく岐阜県の郷土料理です。キャベツ・玉ねぎ・筍・キノコに小松菜と赤ピーマンで彩りを加えて玉子屋風にアレンジしました! 野菜もしっかり食べられる、おすすめ一品です♪

