



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♪

