



栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2019年6月3日(月)～7日(金) / 6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。

6月	☆人気メニュー!	白身フライ スパゲティサラダホースラディッシュソース かつお角煮 ドレッシング添え千切キャベツ	ひじき五目煮 野沢菜漬	そば 落花生 えび かに
3日	煮込みハンバーグ 和風おろしソース	487Kcal 塩分 3.8g		
4日	↑ヘルシー!	黒むつ照焼 枝豆がんと野菜煮 ワカメときゅうりの酢の物 小えび佃煮	九州華味鳥ささみ天ぷら ミニ竹輪 淡竹金平 キャベツ一夜漬	そば 落花生 えび かに
5日	チキンソテー すりおろしオニオンソース	438Kcal 塩分 3.6g	アジフライ あさりのクリームシチュー 角切り昆布佃煮	ごぼうサラダ 千切キャベツ
6日	ポークソテー ステーキソース	347Kcal 塩分 3.5g	オリジナルタイ風サラダ レンコンはさみ揚旨塩ドレッシング添え 挽肉もやし炒め 大根ゆず一夜漬	ごぼうサラダ 千切キャベツ
7日	★オススメ!	アジ塩焼 海鮮真丈竜田揚ポン酢添え しば漬わかめ	小松菜おひたし 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに

10日	とんかつ 名古屋風みそソース	440Kcal 塩分 4.2g	さんま塩焼 なめ茸野沢菜おろし きゅうり一夜漬	肉団子の旨煮 葉わさび佃煮 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
11日	★オススメ! スパイシー! ブラックカレー	396Kcal 塩分 3.7g	アラスカカレイのソテー チーズ入はんぺんフライ 野菜サラダ ドレッシング添え千切キャベツ	和風レモンソース 福神漬	そば 落花生 えび かに
12日	スペインアルティシモポーク 豚肉生姜焼	413Kcal 塩分 4.1g	ほっけ塩焼 梅の和風スパゲティ コロコロごぼう	野菜かき揚げ もずく酢 白菜一夜漬	そば 落花生 えび かに
13日	☆人気メニュー! 若鶏唐揚 マヨネーズ添え	344Kcal 塩分 3.6g	酸辣湯(サンラータン) 切干大根のサラダ 千切キャベツ	いか黄金焼 黄桃	そば 落花生 えび かに
14日	まぐろの照焼 わさびおろしソース	420Kcal 塩分 3.7g	マヨタマサラダフライ 鶏肉・ナス・ピーマン味噌炒め 菜の花明太子和え 千切キャベツ	うずら豆煮	そば 落花生 えび かに

紫陽花の季節。梅雨入りの便りが気になるね。



- ✓ 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。

★ピヨちゃんのおすすめメニュー

ピヨちゃんのおすすめ、今回の一品目は 6/7(金)白麻婆豆腐です。青唐辛子と黒胡椒のピリッとした辛味と、花椒油と山椒の爽やかな香りとしびれる辛味が本格的な、夏季限定の白い麻婆豆腐です。

二品目の 6/11(火)スパイシーブラックカレーは、独自にブレンドしたスパイスに黒胡麻・黒糖・ココアを加えたオリジナルカレーです。スパイシーな中に甘味とココのある力強い味のビーフカレーに仕上げました。

どちらも蒸し暑い日が多くなるこの季節におすすめのピリ辛メニューです。ぜひ、どうぞ♪





栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2019年6月17日(月)～21日(金) / 6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。

6月				
17日	えびたっぷり プリプリえびカツ	赤魚の照焼 ペンネと野菜のシーザーサラダ フキわさび 千切キャベツ	レバー野菜炒め 信州野沢菜漬	そば 落花生 えび かに
18日	GOODバランス 豚肉焼しゃぶと もち麦ごはん	さばの塩焼 小松菜と油揚げの煮びたし ひよこ豆煮	ごぼうと春菊のかき揚げ さつま揚げ キャベツ一夜漬	そば 落花生 えび かに
19日	人気メニュー! チキンソテー ハニーマスタードソース	チーズ入フィッシュソーセージフライ ウインナーと大根のポトフ マヨポン野菜サラダ ピリ辛コンニャク	千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
20日	★オススメ! 夏限定 コク深い辛み 黒麻婆豆腐	海鮮ハンバーグ野菜あんかけ 揚げギョウザ×2小袋タレ添え 春雨の和え物 千切キャベツ	杏仁フルーツ	そば 落花生 えび かに
21日	牛肉塩レモン炒め	銀鱈の照焼 ツナ・大根・カリフラワーのサラダ しそ昆布 ドレッシング添え千切キャベツ	いかフライ きゅうり一夜漬	そば 落花生 えび かに

月	24日	人気メニュー! オリジナル フライドチキン	ハヤシチュー ぜんまい田舎煮 ドレッシング添え千切キャベツ	鮭の塩焼 塩葱エリンギ	そば 落花生 えび かに
火	25日	★オススメ! 豚ロース照焼 柚子胡椒おろし	かつおのフライ 厚揚げ・ナス・ピーマン味噌炒め 芽レンコンのしそ風味 千切キャベツ	ビーンズサラダ	そば 落花生 えび かに
水	26日	ヘルシー! 牛すき焼風煮 温泉玉子添え	銀ひらすの西京漬焼 おくらとカリカリ梅の和え物 白花豆煮	大根一夜漬	そば 落花生 えび かに
木	27日	キーマカレーと 串カツ辛子付ソース	ホキのソテーナッツソース ほうれん草胡麻和え 福神漬	ポテトサラダ 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
金	28日	炭火焼 チキンステーキ	海鮮網春巻 ゆで芋明太子マヨネーズ 胡麻キクラゲ ドレッシング添え千切キャベツ	ゴーヤチャンプル 白菜ゆず一夜漬	そば 落花生 えび かに

梅雨シーズン。クーラーで風邪をひかないように気を付けてね。



- ✓ 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一品目は 6/20(木)黒麻婆豆腐です。二種類の黒胡麻をベースにしたソースに、花椒を加えて痺れるような辛さを出しつつ、まろやかで旨味の濃い麻婆豆腐に仕上げました。白いごはんにピッタリな夏限定の黒い麻婆豆腐です！

二品目は 6/25(火)豚ロース照焼柚子胡椒おろしです。豚ロース肉の照焼に国産の柚子胡椒と大根おろしを使ったソースを合わせました。ピリ辛で柚子の香りが爽やかなおろしソースが食欲をそそる一品です。ぜひ、ご賞味ください♪

