



栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2019年9月9日(月)～13日(金) / 9月16日(月)～20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	★オススメ!	かつおフライ 野菜とスパゲティのサラダ 細切昆布と油揚・こんにやくピリ辛煮 珈琲煮豆 信州野沢菜漬 ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
9日	卵黄入つくねバーグ 和風みそだれ		
436Kcal 塩分 3.8g			
10日	若鶏の照焼 薬味ソース	はんぺん磯辺揚 豚肉と大根煮 おくらの和えものほんのり梅風味 金平ごぼう 卵の花 厚焼玉子 キャベツ一夜漬	そば 落花生 えび かに
389Kcal 塩分 3.4g			
11日	★オススメ!	さばの黒胡椒焼 厚切ハムカツ レモン風味の野菜サラダ フキにしん ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
440Kcal 塩分 3.6g	秋野菜の ミートソース煮		
12日	まぐろの照焼 香味柚子おろし	牛丼風煮 野菜コロッケ ほうれん草のおひたし 味の華 きゅうり一夜漬 ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
455Kcal 塩分 3.8g			
13日	豚ロース唐揚 黒酢あんかけ	氷塩熟成焼鮭 マロニー冷し中華風 挽肉のホイコーロー風炒め 山クラゲ柚子胡椒 大根一夜漬 三色千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
378Kcal 塩分 3.5g			

9月	16日	敬老の日	そば 落花生 えび かに
火	17日	★人気メニュー! えびフライと あじ大葉フライ 小袋タルタルソース添え	そば 落花生 えび かに
428Kcal 塩分 3.9g		コーンの入ったポークカレー プレーンオムレツ ウインナー 金胡麻ごぼうサラダ 畑のお肉 福神漬 千切キャベツ	
水	18日	ヘルシー! 和風弁当 もち麦ごはん	そば 落花生 えび かに
363Kcal 塩分 3.5g		赤魚照焼 蓮根金平 ミニバーグ 舞茸入ふんわり天五目あんかけ さつま芋天ぷら かにかま天ぷら みぞれ酢 くり豆煮 白菜ゆず一夜漬	
木	19日	★人気メニュー! チキンソテー オニオンドレッシング	そば 落花生 えび かに
415Kcal 塩分 3.6g		ミートボールのデミグラスソース煮 枝豆コロッケ 野菜炒め しばキクラゲ 三色千切キャベツ	
金	20日	チンジャオロース 青椒肉絲	そば 落花生 えび かに
442Kcal 塩分 4.2g		ホキのソテーナッツソース 海鮮真丈竜田揚 塩焼そば ビーンズサラダ コロコロごぼう	

9/13は十五夜。すすきを飾ってお団子づくりしよ♪



- ✓ 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 9/9(月)卵黄入つくねバーグ和風みそだれです。ご好評の卵黄ソースを包み込んだつくねバーグ。今回は田楽味噌をイメージしたソースでお召し上がり下さい。生姜がほんのり効いた優しい味わいのソースはつくねバーグとの相性もピッタリです♪

二品目は 9/11(水)秋野菜のミートソース煮です。ナスをはじめとする秋の野菜をトマトベースのミートソースで優しく煮込みました。ミートソースはヘルシーな大豆ミートも使用して、秋野菜の旨味を生かした軽い感じの仕上がりになっています。ぜひご賞味ください♪

