



栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2020年3月23日(月)～3月27日(金) / 3月30日(月)～4月3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。

3月	☆人気メニュー!	さんま塩焼 野菜かき揚げ 淡竹金平 山菜おろし キャベツ一夜漬	そば 落花生 えび かに
23日	香ばしい 鶏五目釜飯	玉子屋の冷やっこ 細切昆布と竹輪煮 つくね串	
412Kcal 塩分2.9g			
24日	★ ポークジンジャーソテー 野菜炒め添え	サーモンフライタルタルソース添え シーフードのトマトクリーム煮 きのこサラダ フキにしん 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
392Kcal 塩分2.5g			
25日	さっくりメンチと まぐろの照焼 わさびおろしソース	ウインナー・卵・野菜炒め 筑前煮 ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
401Kcal 塩分2.4g			
26日	GOODバランス ごはんがすすむ 牛すき煮	銀ヒラス西京漬焼 和風きのこスパゲティ オクラの梅おかか和え 大根ゆず一夜漬	そば 落花生 えび かに
388Kcal 塩分2.8g			
27日	★オススメ! ジンジャンロウス 京醬肉絲 レタス添え	2種の網春巻揚(貝柱・えび) かに玉甘酢あんかけ もやしナムル ごまキクラゲ佃煮 ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
368Kcal 塩分2.4g			

月

火

水

木

金

30日	とんかつ 名古屋風みそソース	桜えびと筍のふんわり天五目あんかけ 鱈塩焼 ポテトサラダ 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
402Kcal 塩分2.9g			
31日	★オススメ! チキンソテー すりおろしオニオンソース	国産ごぼうと牛肉入コロッケ ハヤシチュー 野菜サラダ やわらかしそ昆布煮 小松菜漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
447Kcal 塩分2.6g			
4月	↑ヘルシー! 幕の内風弁当 黒米ごはん	赤魚西京漬焼 かぼちゃ天ぷら 肉団子と野菜の炊き合わせ 厚焼玉子 うずら豆煮	そば 落花生 えび かに
337Kcal 塩分2.7g			
2日	☆人気メニュー! えびフライと ミニ白身フライ 小袋タルタルソース添え	ポークと野菜のピリ辛カレー ふわとろオムレツケチャップ添え 豆のイタリアンサラダ さつま芋甘煮 千切キャベツミックス	そば 落花生 えび かに
439Kcal 塩分2.8g			
3日	油淋鶏と 麻婆豆腐	ほっけ塩焼 マロニーの中華風サラダ 杏仁フルーツ 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
396Kcal 塩分2.9g			

穏やかな陽射しに満開の桜。春を実感します♪



- ✓ 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 3/27(金) 2種の網春巻揚(貝柱・えび)です。個性ある具材を白とオレンジのカラフルなライスペーパーで包んで揚げました。白の春巻は貝柱が丸ごと入って魚介の旨味と歯ごたえが楽しめます。オレンジの春巻は、五香粉とナンブラーを使って炒めたえびと野菜のうま味が楽しめます。まるで東南アジアの屋台をイメージさせるような本格網春巻です!

二品目は 3/31(火) 国産ごぼうと牛肉入コロッケです。裏ごししたじゃが芋に、国産ごぼうと牛肉を加えて甘辛に味付けした、白いごはんにはピッタリな和風コロッケです。ごぼうの香りや味わい、食感をぜひお楽しみください!

