



栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2020年11月16日(月)~20日(金) / 11月23日(月)~11月27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。

11月					
16日	ビーフシチュー	アラスカカレイのソテー いかフライ フキわさび ドレッシング添え千切キャベツ	和風レモンソース ひじき五目煮 信州野菜漬	そば 落花生 えび かに	
17日	味噌バター豚丼風	銀鱈の西京漬焼 かぼちゃ天ぷら 蓮根金平 キャベツ一夜漬	みぞれ酢和え かにかま天ぷら だし巻玉子 味の華	そば 落花生 えび かに	
18日	チキンソテー オニオンドレッシング	グラタンコロッケ ベーコンとほうれん草の和風スパゲティ ブロッコリー胡麻和え 千切キャベツミックス	しそ昆布佃煮	そば 落花生 えび かに	☆人気メニュー!
19日	HOT&スパイシー レッドマサラカレー	さばの黒胡椒焼 野菜サラダ 福神漬	串カツ辛子付ソース ミニガトーショコラ 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに	★オススメ!
20日	チンジャオロース 青椒肉絲	にしん照焼 もやしナムル ドレッシング添え千切キャベツ	のりごまチキン 山くらげ柚子胡椒	そば 落花生 えび かに	

11月					
23日	勤労感謝の日			そば 落花生 えび かに	
24日	一口とんかつ×2 名古屋風みそソース			そば 落花生 えび かに	さんまの塩焼 小松菜のおひたし 絹ごし揚みぞれあんかけ柚子風味 ポテトサラダ きゅうり一夜漬 千切キャベツ
25日	牛肉ときのこの玉子とじ もち麦ごはん			そば 落花生 えび かに	赤魚照焼 野菜かき揚げ わかめときゅうりの生姜和え 焼海苔 白花豆煮 大根ゆず一夜漬
26日	照焼ポーク 生七味ソース			そば 落花生 えび かに	サーモンフライタルタルソース添え ペンネアラビアータ しばキクラゲ 切干大根煮 千切キャベツ
27日	若鶏唐揚と 麻婆茄子			そば 落花生 えび かに	いか黄金焼 杏仁フルーツ マヨネーズ添え千切キャベツ 根菜の甘酢漬

気が付けば日の入りも早くなって、冬の訪れを感じますね。



- ✓ 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11/19(木)レッドマサラカレーです。独自にブレンドしたスパイスに、コチジャン・赤唐辛子・パプリカを加えてスパイシーでキレイのある、赤いソースに仕上げました。具材にはイカやエビを使い、シーフードならではの風味と旨味がお楽しみいただけます。

二品目は11/26(木)照焼ポーク生七味ソースです。生七味に使われる山椒は和歌山県産、柚子の皮は高知県産を使用します。原料を乾燥させていない生タイプだからこそ味わえる、爽やかな香りと辛味をご好評のソースです。照り焼きにした豚肉との相性がピッタリの食欲をそそる一品です。ぜひ、ご賞味ください！

