



栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2021年3月22日(月)～3月26日(金) / 3月29日(月)～4月2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				
22日	名古屋風みそソースの とんかつ	さば塩焼 スパゲティナポリタン 挽肉もやし炒め かつお角煮 信州野沢菜漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに	
23日	チキンソテー オニオンドレッシング	菜の花辛子和えコロッケ ウイナーと大根のポトフ風 野菜サラダ しそ昆布佃煮 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに	
24日	ヘルシー! 牛しゃぶサラダ 胡麻ポン酢おろし	にしん照焼 姫竹金平 レンコン天ぷら オクラ天ぷら ひじき五目煮 ミニ笹かま 花ちりめん きゅうり一夜漬	そば 落花生 えび かに	
25日	★オススメ! あんこうの唐揚 野菜あんかけ	豆腐ステーキ棒々鶏ソース 豚肉・卵・野菜の炒め物 黄桃 春雨と野菜の和え物 千切キャベツミックス	そば 落花生 えび かに	
26日	人気メニュー! バターチキンカレー	ほっけ塩焼 珈琲煮豆 クラッシュロースハムのフライ(藻塩/ハム入) ツナ・大根・カリフラワーのサラダ 福神漬 ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに	

29日	ヘルシー! 筍ごはん	銀ひらす西京漬焼 レンコン金平 さつま芋天ぷら ちくわ天ぷら 玉子屋のミニ豆腐 つくね串 ほうれん草のおひたし 山クラゲ柚子胡椒 キャベツ一夜漬	そば 落花生 えび かに	
30日	人気メニュー! ウインドミルポーク 豚肉生姜焼	骨までやわらかいわしの梅煮 イカフライ ポテトサラダ もやしのおひたし ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに	
31日	水 レモンペッパーチキン	New/ うま塩牛タンコロッケ クリームシチュー ぜんまい田舎煮 しばきクラゲ ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに	
4月	1日	幕の内風弁当 黒米ごはん	黒むつみりん焼 野菜かき揚げ 肉団子と野菜煮 金平ごぼう みぞれ酢和え 厚焼玉子 角切昆布佃煮 白菜一夜漬	そば 落花生 えび かに
2日	★オススメ! えびフライと えび団子のクルトン揚げ 小袋タルタルソース添え	ペンネと野菜のシーザーサラダ ごぼう・蓮根・こんにゃくピリ辛煮 目玉焼 ロースハム 葉唐ピーマン佃煮 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに	

4月からのライスに『シールド乳酸菌®』を配合します!

※シールド乳酸菌は森永乳業株式会社の登録商標です



- ✓ 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【毎日のメニューから1品ご紹介します】

3/22(月)～3/26(金)

3/29(月)～4/2(金)

