



栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2021年10月4日(月)～10月8日(金) / 10月11日(月)～10月15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。◆ライスにはシールド乳酸菌®を100億個配合しております。※シールド乳酸菌®は森永乳業株式会社の登録商標です

10月		月	
4日	秋の味覚の代表作 松茸ごはん	さんま塩焼 玉子屋のミニ豆腐 鶏天ぷら ヤングコーン天ぷら みぞれ酢和え 金平ごぼう 厚焼玉子 黒豆煮 きゅうり一夜漬	そば 落花生 えび かに
5日	たっぷりきのこの赤ワインソース ハンバーグステーキ	白身フライ 目玉焼風オムレツ チーズペンネ 付合せ(コーン・人参) だし香るソースの野菜サラダ 山くらげ柚子胡椒 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
6日	味噌だれが食欲をそそる ちゃんちゃん焼	いか天ぷら ぜんまい田舎煮 ゆで芋バター ブロッコリー 葉唐辛子佃煮 大根一夜漬	そば 落花生 えび かに
7日	チキンと秋野菜の カチャトーラ	ホキのソテーカレーソース 焼き栗コロッケ フキの山椒煮 ツナ・大根・カリフラワーのサラダ ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
8日	女性人気はやっぱりこれ! 栗ごはん	さば塩焼 牛肉しぐれ煮 京がんもと野菜の炊き合わせ さつま揚げ なめこおろし 卵の花 白菜一夜漬	そば 落花生 えび かに

11日	★オススメ! えびフライと ひとロカレイフライ タルタルソース	ポークと野菜のピリ辛カレー 目玉焼 コーンサラダ ウインナー さんまピリ辛煮 福神漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
12日	↑ヘルシー! 石川県の郷土料理 若鶏治部煮 わさび添え	赤魚照焼 野菜かき揚げ 焼海苔 オクラのおかか和え 笹かま 角切昆布佃煮 キャベツ一夜漬	そば 落花生 えび かに
13日	豚バラ焼肉風 野菜炒め添え	ほっけ塩焼 マカロニサラダ チーズ入肉ソーセージフライ 筍土佐煮 ドレッシング添え千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
14日	☆人気メニュー! 人気の 中華風弁当	海鮮ハンバーグ柚子胡椒おろしソース 美味しい春巻 焼そば 鶏肉のカシューナッツ炒め 海藻サラダ 杏仁フルーツ	そば 落花生 えび かに
15日	甘辛でおいし〜い かつ煮	アジ塩焼 ほうれん草のおひたし ウインナー入五目ビーフン炒め うずら豆煮 千切キャベツミックス	そば 落花生 えび かに

10/4～10/8は「秋の味覚ウィーク」です。豊かな秋の味覚をお楽しみください♪



玉子屋

- ✓ 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【毎日のメニューから1品ご紹介します】

10/4(月)～10/8(金)

10/11(月)～10/15(金)

