



栄養のバランスを重視した

手造りお弁当メニュー



2021年11月29日(月)~12月3日(金) / 12月6日(月)~10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	29日 405Kcal 塩分 2.7g	華味鳥のチキンカツ 辛子付ソース	赤魚照焼 挽肉野菜カレー炒め ベーコンとなすのトマト煮 ポテトサラダ 信州野沢菜漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
	30日 395Kcal 塩分 2.6g	GOODバランス 牛肉ときのこの玉子とじ もち麦ごはん	サバの塩焼 野菜かき揚げ みぞれ酢和え さつま揚げ 焼海苔 ひよこ豆煮 キャベツ一夜漬	そば 落花生 えび かに
12月	1日 400Kcal 塩分 2.4g	南蛮ソースでいただく 照焼ポーク	あさりとほうれん草のクリームスパゲティ 焼き芋コロケ 切干大根煮 さんま甘露煮 千切キャベツミックス	そば 落花生 えび かに
	2日 406Kcal 塩分 2.5g	★オススメ! 高菜入り きざみハムフライ	白糸鱈のソテー和風タルタルソース えび春雨 野菜の胡麻サラダ しば漬わかめ 白菜ゆず一夜漬 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
	3日 438Kcal 塩分 2.9g	☆人気メニュー! ユーリンチー 油淋鶏	豆腐ステーキピリ辛みそソース 八宝菜 菜の花とツナのサラダ 杏仁フルーツ 千切キャベツミックス	そば 落花生 えび かに

Special	6日 433Kcal 塩分 3.1g	香り豊かな 松茸ごはん	さんま塩焼 ふんわり天の五目あんかけ さつま芋天ぷら ちくわ天ぷら 金平ごぼう ほうれん草のおひたし 厚焼玉子 黒大豆煮 大根ゆず一夜漬	そば 落花生 えび かに
火	7日 441Kcal 塩分 2.5g	ビーフシチューDe ハンバーグ	ミニ白身フライ 目玉焼 ベーコンと野菜のバター炒め 付け合わせ(コーン・ブロッコリー) じゃがバター 山クラゲ柚子胡椒 千切キャベツ	そば 落花生 えび かに
水	8日 384Kcal 塩分 2.5g	本格! タンドリーチキン	ミートボールのボルシチ ブリっと食感のミニえびフライ 駿河湾産桜えびクリームコロケ 貝柱と野菜のマリネ しそ昆布佃煮 千切キャベツ 小袋タルタルソース	そば 落花生 えび かに
木	9日 376Kcal 塩分 2.2g	今年はやります!! サイコロステーキ	パワーサラダ オニオンリングフライ 皮付きポテトフライ スパゲティ もやし炒め けんちん煮 葉唐辛子佃煮	そば 落花生 えび かに
金	10日 387Kcal 塩分 2.8g	あなごの 炊き込みごはん	トラウトサーモン塩焼 淡竹金平 レンコン天ぷら かぼちゃ天ぷら がんもと野菜煮 わかめ生姜和え つくね串 抹茶わらびもち キャベツ一夜漬	そば 落花生 えび かに

12/6(月)~12/10(金)は年末恒例のスペシャルWeekです♪どうぞお楽しみに!



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。



年末大感謝☆スペシャルWeek!

早いもので、2021年も残すところあと僅かとなりました。
一年間のご愛顧に感謝を込めて、今年も年末スペシャルWeekを開催いたします!!
今回は12月6日(月)~12月10日(金)の5日間、**コスパ最強メニュー**でお届けいたしますのでどうぞお楽しみください!
皆様からのご注文、心よりお待ちしております♪

☆右のQRコードから毎日のおすすめメニューをご紹介しますので是非、ご覧下さい。



11/29(月)~12/3(金)



12/6(月)~12/10(金)