

栄養のバランスを重視した手造りお弁当メニュー



◆エネルギーの表示値は小盛ライス(140g)、個包装の調味料込みの目安です。◆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表の枠内を塗りつぶして表示しております。◆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。◆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。◆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



4月 29日	昭和の日									
30日 火	ハッシュドポーク 豆腐ハンバーグ和風おろしソース	白身魚フライ フルーツ(オレンジ・キウイ) 白花豆煮	マカロニサラダ 千切キャベツ	乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
				713Kcal 食塩相当量 3.4g						
5月 1日 水	オマールえびのビスク風コロッケ キーマカレー	炭火焼チキンステーキ タコマリネ さつまいも甘煮	柚子胡椒葱ソース 野菜サラダ 千切キャベツ	乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
				650Kcal 食塩相当量 3.4g						
2日 木	黒酢の酢豚風 揚シュウマイ×2	ホキのソテー もやしと茎わかめの和え物 トマトサラダ 千切キャベツ	きのこあんかけ ごま団子 千切キャベツ	乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
				667Kcal 食塩相当量 2.5g						
3日 金	憲法記念日									

6月	振替休日									
7日 火	オリジナルかにクリームコロッケ スパゲティミートソース	若鶏の香草焼 ローズハムと野菜サラダ ブロッコリー	けんちん煮 黄桃 千切キャベツ	乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
				728Kcal 食塩相当量 3.2g						
8日 水	とろ〜り温玉をからめて 牛すき焼弁当	銀ひらすの西京漬焼 天ぷら(かぼちゃ・ナス・ししとう) 野菜サラダ	温泉玉子 天つゆ 黒花豆煮	乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
				816Kcal 食塩相当量 2.5g						
9日 木	豚肉黒胡椒炒め バター男爵コロッケ	マス塩焼 きやらぶき佃煮 千切キャベツ	小松菜のおひたし ブロッコリー デザート(お米 DE ガトーショコラ)	乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
				695Kcal 食塩相当量 2.6g						
10日 金	薄衣仕立ての鶏もも唐揚×2	イワシの梅おかか煮 マロニーの冷し中華風 ミニトマト 千切キャベツ	麻婆ナス ブロッコリー ひよこ豆煮 杏仁フルーツ 千切キャベツ	乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
				654Kcal 食塩相当量 3.1g						

Smart Meal
スマートミール

主食 140g 主菜 90g ~ 150g
副菜 140g 以上 食塩相当量 3.5g 未満

詳しい栄養成分表示はホーム
ページに掲載しております。
<http://www.tamagoya.co.jp>

ご予約制