

2021年5月後半メニュー

5/13 (木)	5/14 (金)	5/15 (土)	5/17 (月)	5/18 (火)	5/19 (水)
488Kカロリー	495Kカロリー	492Kカロリー	490Kカロリー	489Kカロリー	482Kカロリー
よこすか海軍 カレーコロッケ	豚ロース西京焼	チーズ入クノーデル	煮込みハンバーグ デミグラスソース	鶏ごぼうもち麦御飯	皮がパリッと 7種の具材春巻
鶏肉みそ焼 あじの唐揚南蛮風 塩焼そば 切干大根とキクラゲのマヨネーズ味 キャベツのバジリコドレッシング 漬物	ささみフライ梅肉ソース 麻婆茄子 ちくわと紅生姜のあられ天 カレー春雨 うの花 漬物	豚肉の中華丼風煮 白身魚フライ 塩昆布バターのスパゲティ 三色豆 ミックス野菜の浅漬 漬物	豚肉の和風カレー炒め 肉詰めいなりとさつま揚げの おろしポン酢 スパゲティナポリタン サーターアランダギー 人参サラダ・漬物	鶏唐揚(スパイシーと生姜醤油) ふろふき大根そぼろあん ジャーマンポテト 手作り卵焼 旨塩春雨 高菜昆布・漬物	もちり水餃子(2ヶ) 豚ロースコチュジャン焼 担々麺風スパ 中華野菜炒め ねぎ味噌 漬物
5/20 (木)	5/21 (金)	5/22 (土)	5/24 (月)	5/25 (火)	5/26 (水)
498Kカロリー	492Kカロリー	483Kカロリー	494Kカロリー	498Kカロリー	486Kカロリー
博多明太使用 明太クリームフライ	春キャベツと豚こまの スタミナ味噌炒め	豚肉・キクラゲ・卵の ピリ辛オイスターソース炒め	おろしとんかつ	鮭そぼろ ガーリックバターライス	鶏唐揚
タンドリーチキン さわらと大根の照り煮 スタミナバーグ 和風ケチャップあん おからひじき キャベツの甘酢サラダ・漬物	手作りハムかつ さば竜田揚さっぱりネギだれ じゃがいもと挽肉の卵とじ 大根と人参のポトフ 中華春雨 漬物	ハニーマスタード香る 鶏ささみフライ 高菜たらこパスタ たこ焼 ひじきおくら煮 生酢のおかかまぶし・漬物	野菜肉巻き塩こしょう焼 太刀魚の韓国風煮付け そば屋風カレー ヘルシーおからサラダ 切干大根と昆布の旨煮 漬物	チキンソテー ラビオリマリナーソース 四川風挽肉と春雨のピリ辛炒め クラムチャウダー キャベツのカレードレッシング ポテトサラダ・漬物	鯖塩焼 オムレツ 白菜とかにかまの生姜スープ風 味付メンマ フライドポテト キャベツの梅おかか・漬物

※お弁当はなるべく1時頃までに、お召し上がりください。

(カロリー表示) 表中のカロリーは副食のみです。

衛生上当日完全回収に、是非ご協力ください。

ライスのみは388Kカロリーです。

ライスで使用しているお米は国産米です。

< 一口メモ 「春雨」の名前の由来と栄養について >

春雨という名称は、茹でた後の透明な状態が、まるで春に降る雨のように繊細に見えることからきています。

体内に入ると糖に変わり脳を働かせるためのエネルギー源となる【炭水化物】を豊富に含んでいるので、大型連休明けでなかなか仕事のリズムが戻らない方にオススメの一品になります。

TEL (027)-382-7755

FAX (027)-382-0320

FAX (027)-382-0707

まごころの味 (株) 若松屋

http://wakamatsuya-bento.com

Gmail:wakamatsuya7755@gmail.com

