

上メニュー

1月29日~2月10日

Tel:0743-64-3001

1月 29日 月曜	すき焼き風煮 イカ磯辺ドーナッツフライ ミニ春巻き なます 青梗菜浸し エネルギー368 Kcal タンパク質 23.6 g 脂質 15.7 g	2月 5日 月曜	かぼちゃ挽肉フライ プレーンオムレツ 筑前煮 キャベツの味噌あえ 一口がんとオクラ エネルギー 326 Kcal タンパク質 22.8 g 脂質 12.8 g
1月 30日 火曜	焼きそば ハムチーズフライ ミニネギ焼き 赤海老と野菜の卵とじ 春雨中華酢 エネルギー 383 Kcal タンパク質 25.7 g 脂質 14.2 g	2月 6日 火曜	アジフライ ミニチキン(甘酢ダレ) マーボー豆腐 刻みこぶ煮つけ 花さつま(ピンク) エネルギー 367 Kcal タンパク質 25.6 g 脂質 14.2 g
1月 31日 水曜	野菜コロッケ ミートオムレツ 五目大豆 わかめ酢(もやし) 笹かま エネルギー 341 Kcal タンパク質 24.3 g 脂質 17.6 g	2月 7日 水曜	ハムカツクリームシチュー お好み焼き 大根ツナ煮 青梗菜の中華ドレッシングあえ ポテトとチーズのハンバーグ エネルギー 375 Kcal タンパク質 23.7 g 脂質 13.2 g
2月 1日 木曜	サバ塩焼き おさつコロッケ 切り干し大根煮つけ 小松菜ポン酢あえ ミニ海苔 エネルギー 327 Kcal タンパク質 23.4 g 脂質 16.4 g	2月 8日 木曜	イカがごろっとメンチカツ カニ風味玉子ロール 大豆の旨煮 小松菜の辛しあえ 木の葉南京 エネルギー 332 Kcal タンパク質 22.5 g 脂質 12.8 g
2月 2日 金曜	イカ大葉フライ カニと野菜の包み蒸し ジャーマンポテト モヤシの三杯酢 高野含め煮 エネルギー 338 Kcal タンパク質 22.3 g 脂質 13.8 g	2月 9日 金曜	すき焼き風煮 佃煮風めかぶ カニコロッケ なます 一口ハンバーグ エネルギー318 Kcal タンパク質 21.4 g 脂質 13.2 g
2月 3日 土曜	いわしハンバーグ卸しポン酢かけ 三角春巻き(野菜) ひじき煮 青梗菜ごまあえ 福豆 エネルギー 319 Kcal タンパク 21.7 g 脂質 14.6 g	2月 10日 土曜	ハムカツ 菜の花オムレツ 金平ごぼう モヤシごま酢あえ 玉ねぎ天 エネルギー326 Kcal タンパク質 24.2 g 脂質 14.1 g

<暮らしの一口メモ> 現在は、立春の前日(2月3日頃)のことを節分と呼んでいますが、もともとは「季節が分かれるとき」という意味で年に4回ありました。穀物や果物には「邪気を追い払う霊力」があると考えられており、豆をまくことで、災難を払って福を呼びこむことができるといわれています。<旬の食材・魚介編> すわいがに - タウリンとナイアシンが多く、血行促進、老化・生活習慣予防に効果的。細胞の再生やエネルギー代謝など発育を助けるビタミンB2も豊富。

節分

お届けしたお弁当は14:00迄にお召し上がりください
※ 材料入荷の都合によりメニューが変更になる事があります。ご了承下さい。