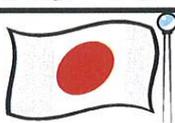


特上メニュー

3月16日～3月28日

Tel: 0743-64-3001



3月 16日 月曜	エビフライ チーズ入りちくわ磯辺あげ 高野のあられ煮 さつま芋とレーズンのマヨあえ オクラ土佐あえ いか入りさつま エネルギー371 Kcal タンパク質 14.7 g 脂質 17.9 g	3月 23日 月曜	トンカツの卵とじ ひじきの炒り煮 サンド豆としらすのあえもの かぼちや天ぷら 春雨サラダ みかん缶 エネルギー 544 Kcal タンパク質 16.6 g 脂質 29.2 g
3月 17日 火曜	濃厚トマトとコーンのフライ スパナポリタン 金平ごぼう モヤシのごま醤油サラダ 菜の花サラダ 一口ガンモ煮 卵豆腐 エネルギー 526 Kcal タンパク質 15.5 g 脂質 30.9 g	3月 24日 火曜	豆乳コロッケ かに玉あんかけ 大根ピリ辛煮 焼き豆腐煮つけ ちくわ天(紅生姜) ブロッコリーピーナッツあえ ミニ海苔 エネルギー 518 Kcal タンパク質 17.1 g 脂質 27.1 g
3月 18日 水曜	ねぎ塩コロッケ 野菜春巻き 切干大根煮つけ 蓮根と昆布の酢のもの ポテトサラダ 白菜とカマボコの土佐あえ ちくわ煮 エネルギー 413 Kcal タンパク質 13.1 g 脂質 16.5 g	3月 25日 水曜	梅しそチキンカツ あげたこ焼き 金平ごぼう 春雨中華 パンキンキッシュ 菜の花あえもの ランチガンモ煮つけ エネルギー 441 Kcal タンパク質 12.8 g 脂質 20.9 g
3月 19日 木曜	海老海苔カツ 厚焼き玉子 大豆のケチャップ煮 春雨酢のもの ペンネサラダ ブロッコリーサウザンあえ こんにやく煮 エネルギー 456 Kcal タンパク質 19.8 g 脂質 18.6 g	3月 26日 木曜	海老かつ ペンネサラダ オムレツマトソース 牛肉と牛蒡のしぐれ煮 サンド豆としらすのあえもの 小松菜辛子あえ 高野含め煮 エネルギー 550 Kcal タンパク質 23.9 g 脂質 27.8 g
3月 20日 金曜	春分の日 	3月 27日 金曜	野菜コロッケ 桜えびオムレツ 細切り昆布炒め煮 法蓮草土佐あえ ミニハンバーグ(デミグラ) オクラ辛子あえ フルーツ エネルギー 441 Kcal タンパク質 18.6 g 脂質 21.3 g
3月 21日 土曜	鶏天甘酢あんかけ 牛肉コロッケ 高野豆腐の昆布煮 オムレツ(ケチャップ) カリフラワーおかかあえ 菜の花ツナあえ 白花豆 エネルギー 597 Kcal タンパク質 23.3 g 脂質 28.0 g	3月 28日 土曜	揚げ出し豆腐和風あんかけ 肉餃子 蓮根とあげの炒り煮 野菜の玉子とじ カリフラワー甘酢あえ めかぶ 煮豆 エネルギー379 Kcal タンパク質 15.8 g 脂質 15.5 g

冬は特にご注意ください！ノロウイルスによる食中毒 食中毒は夏だけではなく、ウイルスによる食中毒が冬に多発しています！ノロウイルスによるポイント 1. 調理する人の健康管理 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。毎日作業開始前に調理従事者に報告する仕組みをつくる。 2. 作業前などの手洗い 洗うタイミングは、トイレに行ったあと 調理施設に入る前 料理の盛り付けの前 次の調理作業に入る前 手袋を着用する前 汚れの残りやすいところをていねいに 指先、指の間、爪の間 親指の周り 手首、手の甲 3. 調理器具の消毒 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果をも有する方法で消毒する。

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。

