

管理栄養士が考えた 4月 日替わりメニュー

2024
April

月	火	水	木	金
■ 肉とウインナーのコク旨デミグラス煮込 牛肉と男爵イモ入りロコッケ らくわのもろみ醤油炒め おまかせの自家 小鉢とお豆漬のサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：840kcal 18.9g 102.9g 2.9g ヘルシー：430kcal 11.4g 10.8g 71.2g 1.0g</small>	■ チキンカツ・新潟タレカツ風ソース さば電田・スペイシーカレーあん 彩り野草のチャップチ 大根のコンニャク マカロニサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：850kcal 22.8g 18.4g 97.8g 2.4g ヘルシー：447kcal 13.8g 11.5g 69.8g 1.7g</small>	■ 豚焼肉・ナムル野菜添え 宮城県産カツカツ・和風ごま醤油ソース 高野豆腐の麻婆中華あん 山芋とオクラの物炒め こうはうヤングコーンのオリエンタルサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：854kcal 18.9g 13.8g 98.8g 3.0g ヘルシー：438kcal 12.9g 11.8g 68.8g 1.8g</small>	■ チキン南蛮・春色紅芯大根タルタル 春野菜入り！てりたまハンバーグ 国産米粉バスクときのこのトマトペペロン 鮭ときわうりの和風サラダ 西草の山椒る春 ふるきのわけ子 <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：858kcal 22.9g 35.3g 114.0g 2.7g ヘルシー：567kcal 14.2g 19.0g 82.4g 1.7g</small>	■ こってりチャーシューとなすのネギ塩炒め チリソースで味わう海老イカ海鮮メンチ 豆乳と野菜のふわふわ真丈（しんじょ） 切干大根煮 店主おすすめのサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：845kcal 18.9g 18.4g 98.8g 2.8g ヘルシー：433kcal 11.3g 11.2g 69.8g 2.1g</small>
■ 北海道産玉ねぎ使用！ペニンのオニオングリーモコロッケ 台湾風醤し鶏の香味ネギソース～ペビリ辛野菜巻え～ 静岡名物！男はんべんフライ スパットンドウとパリパリの椎茸胡麻炒め ポテトサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：709kcal 19.8g 23.3g 101.6g 2.8g ヘルシー：491kcal 13.0g 15.8g 72.4g 1.8g</small>	■ 豚巻田と彩り野菜のナッツがらめ お楽しみの1品 山椒香る大根とインゲンの炒め煮 里芋とピーナッツのマヨネーズ和え 白菜漬と水菜の椎茸のサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：852kcal 17.7g 17.0g 101.0g 2.4g ヘルシー：422kcal 12.0g 11.5g 72.0g 1.9g</small>	■ 黒トリュフ香る唐揚げ ■ 鶏(む)と野菜の黒酢ソース 花がんものの煮物 豆やしや枝豆のナムル さつま芋とアリカラのマスタードサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：761kcal 20.7g 25.5g 104.9g 2.1g ヘルシー：500kcal 13.3g 15.8g 74.2g 1.6g</small>	■ 海老カツ・瀬戸内産レモンソース かぼちゃ真丈（しんじょ）と和風そぼろあん フライドアンドピヨピヨチ 切干大根とアリカラのマスタードサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：856kcal 18.8g 16.8g 101.1g 2.8g ヘルシー：453kcal 11.9g 11.1g 73.0g 1.7g</small>	■ ガツンとジューシーメンチ・ソース 鮭(いわしこ)のバター蒲焼風 わかめとスギのサクサク醤油炒め かぶとさゅうりの青じそ風味和え 食物繊維豊富のこれからとのマヨサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：761kcal 21.7g 27.1g 101.4g 2.7g ヘルシー：401kcal 13.8g 16.3g 71.0g 2.0g</small>
■ 稲挽き肉ハンバーグ・オニオングリース イカリングとたっぷり野菜の具沢山カツ 竹の子と朝太郎炒め ひじき煮 マカロニサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：748kcal 20.0g 25.9g 100.7g 3.8g ヘルシー：401kcal 13.0g 15.4g 74.0g 2.8g</small>	■ 岐阜名物！“あんかけけカツ丼”風ヒレカツ 合鴨で鶏ちゃん風～塩だれ仕立て～ 岐阜県産五平餅風～ニンキッキ～ 白菜漬とコーンのおろかサラダ 宇治抹茶使用！西濃りプリンのロールケーク <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：721kcal 20.8g 21.1g 105.0g 3.1g ヘルシー：403kcal 13.0g 12.8g 76.8g 2.1g</small>			
■ 甘辛豚と野菜の生姜焼き 海老とれんこんの落とし揚げ・お出汁あん クソレ！海鮮チヂミ きのこの椎茸胡麻炒め ポテトサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：849kcal 17.1g 17.9g 100.2g 2.8g ヘルシー：420kcal 9.8g 11.5g 72.2g 1.8g</small>	■ 青梗肉絲風ソースでピーフリーハンバーグ ■B品目異常使用！パリパリ中華巻き たっぷり野菜の餃子 千葉豆漬とごり芋ナムル カニカマときゅうりの中華ごはんサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：890kcal 21.8g 23.6g 113.4g 2.9g ヘルシー：484kcal 14.1g 18.9g 77.1g 2.0g</small>	■ ごろっとチリマヨチキン お楽しみの揚げ物 高野豆腐とそぼろの煮物 ブロッコリーと人参のマスタードマリネ エリンギと春雨の県ごはんサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：890kcal 23.8g 19.8g 100.1g 2.0g ヘルシー：484kcal 15.8g 17.7g 77.1g 1.5g</small>	■ スタミナ満点！牛肉のブルコギ だし巻き・白身魚フライ 春キャベツの漬り天 切干大根煮 店主おすすめの1品 <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：579kcal 17.4g 11.9g 97.9g 3.2g ヘルシー：398kcal 12.4g 7.4g 69.3g 2.3g</small>	■ 北海道ホタテのクリームコロッケ 合鴨とさつまいの和風アヒージョ山椒風味 稲挽きひとちづくね・甘辛グレ こんにゃくの生姜蒸し和え 白菜漬とやしのボンゴンジュレサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：714kcal 19.6g 29.7g 105.9g 2.8g ヘルシー：514kcal 10.9g 18.2g 72.5g 2.2g</small>
29	30			
■ 黑豚の肝巣～鶏肉と野菜の蒸煮グレ～ 菜がぼちやロコッケ らくわの醤油炒め ひじき煮 チリマヨニサラダ <small>エネルギー：1人1日目 食費：炭水化物：高糖質食 カロリー：811kcal 17.8g 20.2g 115.7g 2.7g ヘルシー：631kcal 11.8g 19.4g 75.4g 1.9g</small>				

店休日

厳選国産
十六種ご飯
使用



日替わり デラックス弁当
日替わりのおかず5品
カロリー一日安750kcal



日替わり ヘルシー弁当
日替わりのおかず5品
カロリー一日安550kcal

Premium

季節にちなんだプレミアムなメニュー。
デート付きです。

Special

魅力的なおかずを盛り込んだ
スペシャルメニューです。



農林水産省が行う米・米穀消費
拡大対策事業」とコラボし、
国米飴（ズタ）と他の二つマーベル
コンに米粉を使用しています。

※写真はイメージです。※実際されているカロリー、栄養成分の値は弁当一個分ですが、あくまで目安です。※栄養素の摂取量を保証するものではありません。※当店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしておりません。ご了承ください。※仕入れの状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。