

8月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

2024 August

月	火	水	木	金
			1	2
			 ●海老フライ・マスタードマヨネーズ ほろほろ豚肉のトマトシチュー きんぴら薬味 わかめと昆布の生薬和え 店主おすすめサラダ	 ●宮崎産土産子切身南蛮風・タルタル添え 香ばし醤油の焼きもちし天・カニカマ中華あん スナックエンドウとパプリカのオイスター炒め おまかせの飯 オクラと山芋の昆布ポン酢ジュレサラダ
			8	9
			 ●鳥取県産特選産卵ズワイ蟹クリームコロッケ ●合鴨とコロロコニョッキのペペロンチーノ 鯛子名刺カレーボール 芋づる・がんまいいこんじゅ(の)和え物 白菜とひじきののりサラダ	 ●とろーりエッグハンバーグ・BBQソース ざばと紅芯大根の餅やかマリネ ちくちく切干菜 マッシュポテト春雨のおかず和え こぼろとさやうりのマスタードサラダ
5	6	7		
 ●ターキーチキンカレー 栗込み 栗の香広がる裏切らない・旨さ白身魚フライ 大型の高純そばろあん きのこのちんぷ炒め チリマカロニサラダ	 ●ハンバーグ+和肉(焼)の桜子風ソース ●津軽名物! いがめんち(イカメンチカツ) お祭り定番! たこ焼き 夏野菜のさっぱり梅しそサラダ 真っ赤なからしを包んだ水まんじゅう	 ●豚唐揚げと揚げなすのスタミナ炒め お楽しみ一品 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ ひじき ヤングコーンとオクラの梅子サラダ		
	12	13	14	15
	店休日	 ●ガツンとシューシーメンチ・ソース イカとオクラの鷹と揚げ・中華あん 竹の子とピーマンの明太子炒め 切干大根煮 ボタノ菜サラダ	 ●名古屋めし 三元豚の味噌カツ風 肉団子と彩り野菜の柚子胡椒ダレ 花がんもの煮物 柚子とかぼちゃのマヨネーズ和え 豆もやしとインゲンの中巻サラダ	 ●黒豚の豚骨〜豚肉と野菜の黒豚ダレ〜 チリソースで味わう海老イカ海鮮メンチ 揚げ餃子・ピーナツダレ 小根菜の揚げ納豆ナムル 玉子入り春巻サラダ
19	20	21	22	23
 ●ビーフ入りハンバーグ・もろみ醤油 洋風春巻き! マルゲリータピザロール 切干大根と昆布のマスタード和え かぶと高菜のごま和え マカロニサラダ	 ●サクッと霜降田・甘辛焼き鳥たれ ●唐台の定番! 焼きそば〜豆腐練で醤油味〜 お祭り定番風 キャベツタ 揚げじゃがバター 帽子巻く! きょうりの塩揚げ風サラダ	 ●牛すじ肉のこってり味噌煮〜土手煮風〜 お楽しみ揚げ物 京風卵の花〜おからと野菜〜 初音の豆腐クリーム 花野菜のオニコンサラダ	 ●キャベツメンチ・すだち果汁入りおろしソース チャーシューとさつま芋のオイスターマヨネーズ炒め 鮎と大根の中巻 カラフルお豆の白和え 広島菜とれんこんの赤しそサラダ	 ●賀茂産魚〜4種海鮮お出し〜 ●鱈(赤)の野菜たっぷり和風あん 大豆と水菜の甘辛ネギ和え きのこの刺子葱炒め 水餃いもやし梅おかずサラダ
	26	27	28	29
	 ●海老カツ・ソース 豚肉とアボカドのずりおろし野菜ドレッシング さつまいもとかぼちゃのマスタード和え ひじき煮 店主おすすめ一品	 ●真っ赤なトマトのハヤシビーフ炊込み 白身魚フライ・山椒風味 野菜もたっぷり揚げ餃子 わかめとネギのサクサク醤油炒め ポテトサラダ	 ●チキンカツ・ネギ塩だれ 7品目具材入り豆腐ハンバーグ・和風あん ピーマン味噌地炒め 切干大根煮 のり菜とヤングコーンのもろみサラダ	 ●がっつり肉盛! 牛カツ・焼肉味 ●コンチャクで〜合鴨のさっぱり冷風〜 海鮮チヂミ・コチュジャンおろし 白菜のさっぱり柚子サラダ 肉肉のポ〜に〜溶かか抹茶わらび餅〜
				30
				 ●焼肉となすの塩レモンバター炒め 帆立風味フライ・タルタル 大豆と水菜の甘辛ネギ和え おまかせの飯 ブロッコリーと人参の3種チーズソーサーサラダ

●マークは写真で紹介しているメニューです。

厳選国産
十六穀ご飯
使用



日替わり デラックス弁当
日替わりのおかず5品
カロリー目安750kcal



日替わり ヘルシー弁当
日替わりのおかず5品
カロリー目安550kcal

Premium

季節にちなんだプレミアムなメニュー。
デザート付きです。

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。

写真はイメージです。● 記載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。栄養素の摂取量を確保するものではありません。 貴店のお弁当はアレルギーに対して特別な配慮はしていません。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。