

2月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

2026
February

月

火

水

木

金

2



■ 鶏とチキン・濃厚デミグラスソース
お楽しみのおまかせ
大豆とさやうりの生葉昆布和え
切干大根
ポテトサラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	410kcal	13.5g	13.5g	60.4g	1.5g
デラックス	600kcal	20.5g	19.5g	60.4g	2.3g

3



■ ガツンとジューシーメンチ・柚子胡椒ソース
カルシウム豊富 あじの南蛮漬け
花がもとの煮物
おまかせの副菜
玉子入り花菜のすりおろし野菜サラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	450kcal	12.5g	17.5g	60.4g	1.5g
デラックス	670kcal	19.5g	25.5g	60.4g	2.3g

4



■ チキンとツナの豆乳トマトシチュー
北海道産サーモンフライ・ソース
タコ入り！海鮮チヂミ
ひじき入り卵のたまごカレー色立て
マカロニサラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	390kcal	13.5g	12.5g	60.4g	1.5g
デラックス	640kcal	19.5g	17.1g	75.3g	2.4g

5



■ 北海道産紅ズワイ蟹のクリームコロッケ
■ 合鴨と野菜の黒胡麻ナッツ炒め
肉づつま揚げ・チリソース
かぼちゃと里芋の和風マッシュ
白菜と人参ののりみそ汁サラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	460kcal	11.3g	18.5g	60.4g	3.0g
デラックス	700kcal	19.7g	28.1g	67.5g	3.8g

6



■ ハンバーグ〜こく深い味噌の甘辛つくね風〜
さつま芋コロッケ
菜の花入り花菜豆腐の揚げ物
カニカマ入り！きのこの野菜の黒胡麻ソース
店主おすすめの一品

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	490kcal	15.1g	14.1g	75.4g	1.5g
デラックス	690kcal	14.3g	21.1g	105.9g	3.3g

9



■ 海老カツ・ソース
ひき肉たっぷり！スタミナチャップチェ
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
こんにゃく和風酒粕和え
キャベツのシーザードレッシングサラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	390kcal	13.5g	12.5g	60.4g	1.5g
デラックス	600kcal	18.5g	20.5g	60.4g	2.3g

10



■ 肉屋のビーフ入りメンチ・さっぱりおろしダレ
■ さば竜田揚げ・ほろほろチャーシューあん
ソーセージとピーマンの洋風ソテー
肉まぼろし入り！さつま芋のマスタード和え
豆もやしと小松菜の揚げサラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	480kcal	13.5g	16.5g	64.2g	1.5g
デラックス	730kcal	21.5g	33.5g	65.0g	2.4g

11



店休日

12



■ 大衆入り！鶏つくね・照り焼きソース
菜の花入りコロッケ
きんぴられんこん
ひじき煮
マカロニサラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	440kcal	11.3g	15.5g	65.5g	3.1g
デラックス	640kcal	16.4g	24.0g	91.4g	3.7g

13



■ 和牛入り！濃厚ビーフシチューコロッケ
■ チーズバーガー・オニオソース〜さつま芋サラダ〜
鉄入り青菜ときのこのペロロ炒め
紅豆大衆入りカナルマヨサラダ
チョコレートロールケーキ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	620kcal	15.2g	20.5g	60.0g	1.7g
デラックス	810kcal	17.1g	41.5g	64.4g	2.7g

16



■ たっぷり豚肉のこってりオイスター炒め
完熟トマトのピザロール
わかめとネギのサクサク醤油炒め
おまかせの副菜
ポテトサラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	490kcal	13.5g	18.5g	61.4g	2.5g
デラックス	690kcal	14.7g	29.7g	66.0g	2.7g

17



■ 贅沢揚げ〜4種海鮮お出し〜
■ たっぷりひき肉とナスの和風ラグーソース
ソースに二煮き
かぶと高菜のごま炒め
こんにゃくとさやうりの赤しそサラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	450kcal	11.2g	21.0g	58.5g	2.2g
デラックス	710kcal	17.2g	36.1g	61.5g	3.2g

18



■ 合鴨と鶏肉の和風タルタル仕立て
海鮮海老白身カツ・柚子胡椒ソース
高野豆腐と花菜の煮物
オクラと皮揚げのネバネバ和え
店主おすすめの一品

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	400kcal	11.7g	13.7g	60.3g	2.2g
デラックス	600kcal	16.5g	23.5g	62.0g	2.5g

19



■ 台湾発！スパイシー唐揚げ〜ダージリン〜
■ さわらの竜田揚げ・ピリ辛麻婆ソース
ちくわの揚げ揚げ・カレーソース
ほうろくで炒め野菜(キャベツ・ピーマン)風
あさり入りタイ巻サラダ(ペムンセン)風

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	440kcal	11.3g	15.5g	65.5g	3.1g
デラックス	690kcal	16.4g	24.0g	91.4g	3.7g

20



■ 粗挽き肉ハンバーグ・ぼかぼか生薬ソース
イカ団子のオーロラソース・野菜添え
かぼちゃ天ぷら
切干大根煮
キャベツの塩布ボン酢サラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	490kcal	13.5g	18.5g	61.4g	2.5g
デラックス	690kcal	14.7g	29.7g	66.0g	2.7g

23



店休日

24



■ 豚肉と野菜の西京風炒め
十勝産！牛肉と男爵芋入りコロッケ
ミートボールと大根のおでん〜静岡おでん仕立て〜
ごぼうの白和え
マスカットあん入りまんなん大福

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	470kcal	11.7g	15.4g	65.5g	1.9g
デラックス	660kcal	15.1g	25.1g	66.5g	2.3g

25



■ 牛ハラミカツ・平州味噌湯あんもソース
■ 豆腐ステーキ 富士宮焼きそば
カレーボールと大根のおでん〜静岡おでん仕立て〜
しらすと白菜の和風生炊き
マスカットあん入りまんなん大福

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	470kcal	11.7g	15.4g	65.5g	1.9g
デラックス	720kcal	16.5g	31.5g	67.0g	3.0g

26



■ フライドチキン・瀬戸内レモンだれ
お楽しみのおまかせ
たこ紅生姜の揚げ天
ほうろく草と豆もやしの黒胡麻ナムル
ポテトサラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	460kcal	11.3g	15.5g	65.5g	3.1g
デラックス	690kcal	16.4g	24.0g	91.4g	3.7g

27



■ 牛すじ入り！コク旨マトシチュー
鶏がらコロッケ
野菜たっぷり揚げ餃子
ひじき煮
大豆の塩布ボン酢サラダ

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	糖質
ヘルシー	470kcal	11.7g	15.4g	65.5g	1.9g
デラックス	690kcal	14.1g	18.5g	91.1g	2.5g

■マークは写真で紹介しているメニューです。

十二穀ご飯
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

季節にちなんだプレミアムメニュー。
デザート付きです。

魅力的なおかずを盛り込んだ
スペシャルメニューです。

毎月、テーマに沿ったフェアを開催！
特別なメニューに出会えるかも。



毎月3〜7日は、水療が定まる
「さかなの日」です。消費拡大に
向けた取り組みとして、2/4は
水産物を数多く使用しています。

※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、あくまでも目安です。栄養価の誤差を考慮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て特別な配慮はしていません。ご了承ください。
※お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。
※アレルギーの方にはお取り扱いできません。