

2024年(令和6年) July

7月 Lunch MENU

●お申し込み・お問い合わせは
公津のお弁当
フォレスト
 TEL:0476-94-5766
 FAX:0476-94-5768

月	火	水	木	金
1 239kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● いかの天ぷら ● ポークシチュー ◆ 副菜3品 	2 321kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● メンチカツ ● ハムと野菜のオイスター炒め ◆ 副菜3品 	3 304kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● 海老野菜かき揚げ ● 豚肉と春雨のカレー炒め ◆ 副菜3品 	4 378kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● 豆腐ハンバーグぼん酢だれ ● チキンナゲット ◆ 副菜3品 	5 473kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● イカバーグ天 ● 豚の生姜焼き ◆ 副菜3品
8 417kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● 大焼売 ● 豚と茄子の甘味噌 ◆ 副菜3品 	9 473kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● 洋風ハンバーグ ● クリームフライ ◆ 副菜3品 	10 382kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● 唐揚げ ● 麻婆豆腐 ◆ 副菜3品 	11 372kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● カレーコロッケ ● 豚の生姜焼 ◆ 副菜3品 	12 435kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● エビカツ ● 肉団子酢豚 ◆ 副菜3品
15 <p style="text-align: center;">海の日</p>	16 381kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● かぼちゃ天・ウイナー天 ● 豚すき ◆ 副菜3品 	17 355kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● チキンカツ ● 肉ニラもやし炒め ◆ 副菜3品 	18 370kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● さば磯辺揚げ ● 麻婆春雨 ◆ 副菜3品 	19 477kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● ヤンニョムチキン ● 肉じゃが ◆ 副菜3品
22 319kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● 餃子 ● 八宝菜 ◆ 副菜3品 	23 380kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● ウイナー玉葱串カツ ● 麻婆厚揚げ ◆ 副菜3品 	24 308kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● ちくわの天ぷら ● 南蛮風カレー ◆ 副菜3品 	25 329kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● アジフライ ● ハムとキャベツの炒め煮 ◆ 副菜3品 	26 487kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● 唐揚げ ● 豆腐の酢豚あん ◆ 副菜3品
29 429kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● イカフライ ● ポークカレー ◆ 副菜3品 	30 365kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● かにクリームコロッケ ● 麻婆茄子 ◆ 副菜3品 	31 363kcal  <ul style="list-style-type: none"> ● 鶏肉豆腐天 ● 豚肉と筍のオイスター炒め ◆ 副菜3品 	<p style="font-size: 2em; color: red;">土日祝 お休み</p>	
				<p style="text-align: center;">お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 材料入手の関係でメニューが一部変わることがございますので、その際はご了承ください。 ● 表示されているのはおかずのカロリーです。ご飯についてはお問い合わせください。 ● お届けするお弁当容器は、写真と異なる場合がございますのでご了承ください。 ● 地域によってはお届けできない場合がございますのでご了承ください。 ● 食中毒防止の為、当日の午後1時までにお召し上がりください。 ● できるだけ風通しの良い、涼しい場所で保管してください。