

2023年(令和5年) November

11月 Lunch MENU



月 火 水 木 金



**おまかせ
メニューの日**
 4日(土)
 11日(土)
 18日(土)
 25日(土)
お休み
 3日(金)
文化の日
 23日(木)
勤労感謝の日

1 398kcal

- 唐揚げ
- 豆腐の中華旨煮
- ◆ サバ塩焼

2 386kcal

- ロースとんかつ
- 豚肉と春雨の炒め物
- ◆ チリコンカン

3

文化の日

6 319kcal

- 揚げ餃子
- 豚キムチ
- ◆ 切干大根と玉ねぎ棒煮

7 470kcal

- カレー竹輪天
- 和風ハンバーグ
- ◆ 温野菜

8 466kcal

- アジフライ
- 八宝菜
- ◆ ハムマカロニサラダ

9 422kcal

- カレーコロッケ
- 豚生姜焼
- ◆ 鶏肉豆腐の野菜あん

10 402kcal

- ロースとんかつ
- 麻婆春雨
- ◆ クリームシチュー

13 300kcal

- 豚玉葱串カツ
- ポトフ
- ◆ つきこん竹輪ピリ辛炒め

14 330kcal

- ハムカツ
- 筑前煮
- ◆ サバ塩焼

15 402kcal

- 豚天
- 麻婆厚揚
- ◆ ポークカレー

16 393kcal

- ビック白身フライ
- 焼肉
- ◆ 温野菜

17 270kcal

- 天ぷら(鶏肉豆腐・蓮根)
- ハムキャベツ野菜炒め
- ◆ にら玉

20 317kcal

- 竹輪磯辺揚げ
- 豚すき
- ◆ 温野菜

21 413kcal

- エビカツ
- 肉団子酢豚
- ◆ 細切昆布煮

22 415kcal

- チキンカツ
- 茄子の甘味噌
- ◆ ハムマカロニサラダ

23

勤労感謝の日

24 452kcal

- アジフライ
- 豚肉春雨カレー炒め
- ◆ チリコンカン

27 398kcal

- 海老野菜かき揚げ
- キムチもやしと焼豚の盛り合わせ
- ◆ ひじき煮

28 368kcal

- メンチカツ
- 八宝菜
- ◆ にら玉

29 344kcal

- 竹輪磯辺揚げ
- 豚生姜焼
- ◆ サバ塩焼

30 433kcal

- ウィナー玉ねぎ串カツ
- 照焼ハンバーグ
- ◆ ポークカレー

お願い

- 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。
- 容器の回収は、翌日になる場合がございますのでご了承ください。
- 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。