

2023年11月MENU

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
 <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; display: inline-block;"> お弁当の中央  </div> 		1日 エビクリームフライ 豚キムチチャンプルー	2日 ハンバーグシャリアピンソース カルボナーラ 洋食弁当	3日 おまかせ献立
6日 白身魚タルタルフライ 春雨の中華煮 	7日 鶏天卵とじ ひじきのコールスロー	8日  タラの南蛮漬け 鶏大根	9日 麦ごはん 味噌カツ じゃが煮	10日 酢豚風ミートボール 五目ビーフン
13日 目玉焼きフライ チリコンカン	14日 えびかつ キャベツのソース炒め	15日 肉みそフライ 根菜煮	16日 自分で作るのり弁 白身フライ 鮭和風スパ 	17日 トマトベーコンカツ 肉野菜炒め
20日 カニ足フライ 干し大根煮	21日 アジフライ ナポリタン	22日 キャベツメンチカツ ひじき煮	23日 おまかせ献立	24日 西京味噌鶏天ぷら 生姜炒め
27日  ハムカツ チャプチェ	28日 イカ天 中華ネギ豚炒め	29日 野菜コロッケ 麻婆豆腐	30日 昆布の旨みごはん シーパイ 台湾まぜそば 台湾メニュー	

○国産米を使用しています。

○カロリーは約650~850kcalです。

○土日・祝日はおまかせ献立です。

○食材仕入れの都合により献立を変更する場合がございます。

○お弁当は高温多湿を避け、涼しい場所に保管してください。

○魚は骨取りではありませんので、気を付けてお召し上がりください。

株式会社 中央 高松工場 087-879-1014

坂出工場 0877-45-0111