



2018年11月MENU



(株)中央
 栄養課 管理栄養士 相原麻紀

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。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
			1日	2日
			・美味しいさつま揚げ ・さば竜田揚げ 「752cal」	・チキンカツデミソース ・五目ひじき煮 「779cal」
5日	6日	7日	8日	9日
ホキフライタルタルソース ・三色金平 「814cal」	・八宝菜風 ・切り干し大根 「831cal」	・キノコハンバーグ ・鶏のから揚げ 「919cal」	チャーハン ・クラッシュハムカツ ・カレービーフン 「850cal」	・といてんおろしつゆ添え ・蓮根タラコサラダ 「765cal」
12日	13日	14日	15日	16日
・ロースカツカレー ・春雨サラダ 「907cal」	・レストランオムレツ ・肉団子 「831cal」	・エビフライ ・鶏のから揚げ 「806cal」	・すき焼き風煮 ・目玉フライ 「820cal」	・アジフライタルタルソース ・糸こんの高菜炒め 「807cal」
19日	20日	21日	22日	23日
・豚串 ・牛蒡サラダ 「838cal」	・野菜春巻き ・焼きそば 「808cal」	炊き込みご飯 ・照り焼きハンバーグ ・青梗菜中華煮 「901cal」	・イカフライ ・麻婆豆腐 「786cal」	おまかせ献立 
26日	27日	28日	29日	30日
・エビカツタルタルソース ・ほうれん草ナムル 「746cal」	・といてん甘酢あんかけ ・高野明とじ 「821cal」	・メンチカツ甘辛ソース ・棒餃子 「878cal」	・イカ天 ・春雨チャプチェ 「749cal」	・酢豚風 ・ビーフィンコロケ 「819cal」

国産米を使用しています。

土日・祝祭日はおまかせ献立です。仕入れの都合により、献立を変更することがあります。そのため記載しているカロリーが変更になる場合がございますがご了承ください。



本社 087-866-1181
 香川工場 087-879-8819
 坂出工場 0877-45-0111