








# 2025年2月MENU

月曜日 3日	火曜日 4日	水曜日 5日	木曜日 6日	金曜日 7日
ハムポテトサラダフライ すき焼き風 	デミグラスハンバーグ チャプチェ	ウィナーじゃがフライ キャベツナムル	白身天ぷら 切り干し大根	白身フライ ナポリタン 
10日 キーマカレー風コロッケ マカロニケチャップ	11日 おまかせ献立	12日 エビ天 キャベツ炒め 	13日 わかめご飯 ウィナーペッパー醤油カツ ひじき煮	14日 チーズ入りメンチカツ 野菜炒め
17日 アジフライ ケチャップ煮 	18日 コロッケ 大根の味噌煮 	19日 ローストンカツ 干し大根煮	20日 エビカツ ペペロンチーノ 	21日 豆腐ステーキ 野菜炒め
24日 おまかせ献立	25日 ささみ磯辺天 野菜ソテー 	26日 マヨたまカツ 中華炒め	27日 肉じゃがフライ 筑前煮	28日 いか天 マカロニサラダ

- 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。

**2月2日は節分の日です！**

本年の方角は「西南西」を向いて恵方巻きを  
食べるとよいそうです♪



株式会社 中央

坂出工場 0877-45-0111  
フリーダイヤル 0120-458-456