



電子レンジを使用する際は



ご面倒でも電子レンジ対応容器に移して温め直してください。

# 5 Lunch Menu

月

火

水

木

金

### 【お客様へのお願い】

お弁当箱の保管場所について

- ① 湿気が多い場所、ジメジメした場所は避けて!
- ② 陽の当たらない、風通しの良い場所で保管してね!
- ③ 直射日光の当たる場所や、極度に湿度の高い場所は避けて!
- ④ 召し上がる時間はお早め! (遅くなる場合は冷蔵庫へ)

### ひとくちメモ

#### すき焼きの語源

鍋の代わりに農機具の鋤(すき)の部分を火にかけ、魚や豆腐を焼いて食べていたことから「すきやき」と呼ばれたという説と、関西では肉を剥き身(すきみ)にして食することから「すきやき」という説もあります。「すき焼き」は関東と関西では違いがあり、割り下で「煮る」のが関東風、牛脂を使って「焼く」のが関西風となります。愛知ではかしわ(鶏肉)のすき焼きが好まれていました。



**1** 323kcal

白身魚フライ  
こんにゃく煮

**2** 392kcal

厚盛満足男爵コロッケ  
切干大根煮

5 こどもの日

6 振替休日



**7** 354kcal

人気No.1  
エビフライ  
手作りタルタルソース

**8** 380kcal

トロニシンの塩焼き  
ハムの天ぷら

**9** 434kcal

四元豚のトンカツ  
春雨サラダ

※写真はイメージです。実際のカット方法とは異なります。

**12** 356kcal

ハンバーグ  
おろしソース

**13** 329kcal

ゆかりご飯  
すき焼き  
和風スパゲティ

**14** 318kcal

上海焼きそば  
白身魚の天ぷら

**15** 373kcal

Good!  
鶏の味噌焼き  
わかめ煮浸し

**16** 378kcal

栄養士おすすめ!  
メンチカツ  
ひじき煮

**19** 412kcal

エビカツ  
手作りタルタルソース

※写真はイメージです。実際にはカットせずお届けいたします。

**20** 360kcal

ビーフ入りコロッケ  
サーモン塩焼き

**21** 302kcal

アジフライ  
つくね

**22** 330kcal

栄養士おすすめ!  
特製  
鶏の唐揚げ

**23** 378kcal

ハンバーグ  
デミグラスソース

**26** 316kcal

豆腐ステーキ  
コロッケ

**27** 350kcal

豚肉ケチャップ炒め  
白身魚フライ

**28** 276kcal

もち麦ご飯  
魚のみりん粕焼き  
野菜のかき揚げ

**29** 369kcal

チキン南蛮  
じゃが芋煮

**30** 382kcal

ハムカツ  
ソース焼きそば

※写真はイメージです。実際にはカットせずお届けいたします。

こちらの形状でお届け!



※メニューは厳選した旬の食材を使い、栄養バランスを考え、日替わりでお届けしています。

ごはん 〈普通盛り〉 328kcal  
〈大盛り〉 452kcal

塩分相当量

当社では1ヶ月平均3.6gを目安に、1食あたり **4.0g以下** を目指してお弁当を提供させていただいております。

※おかずのみの塩分相当量となりますので、ご了承ください。

### 【ご注意事項】

食物アレルギーには対応しておりませんので何卒ご了承ください。  
弁当容器及び中仕切りは電子レンジにはかけられません。  
土曜日は当店自慢の内容でお届けいたします。  
弁当の容器に、お箸や紙コップ等食べ残し以外の物をお入れにならないようお願いいたします。

◆弁当画像は盛り付けイメージであり、食材の入荷状況により一部メニュー内容が変わる場合がございます。◆当日のご注文や変更は、各店舗へ直接お問い合わせください。◆毎日お届けするランチは、食品衛生上当日の13時までにお召し上がりください。◆地域によって弁当容器が異なる場合や、容器回収が翌日になる場合もございますのでその際はご了承ください。◆掲載されている栄養値はおかずのみです。数値は「5訂食品成分表」に基づいた当社計算値であり目安として表示させていただいております。

