

月曜日 Monday

前日予約 **銅焼きうどん**
今年も販売中!

月	きつねうどん
火	竹輪天ぷらうどん
水	さつま揚げうどん
木	カレーうどん
金	かき揚げうどん

(※～3/31まで)

火曜日 Tuesday

1 **むきエビを荒く刻んで**
寄せて揚げました!

むきエビ天ぷら
鶏肉と玉子の親子煮
イカときのこのガーリック炒め
もやしの酢の物

MENU 452kcal

水曜日 Wednesday

2 **1つ1つ手作りを**
しています!

若鶏もも唐揚げ
麻婆豆腐
ちくわ入り野菜炒め
ポテトサラダ

MENU 582kcal

木曜日 Thursday

3 **文化の日**

金曜日 Friday

4 **揚げ玉入りの衣で楽しい**
食感です!

ササミフライとオムレツ
豚肉と野菜のスタミナ炒め
ハヤシソースマカロニ煮
彩りひじきサラダ

MENU 562kcal

7 **旨辛照焼にカレーのスパイスが**
フケになる味です!

若鶏ももカレー風味照焼
カレー竜田チリソースかけ
玉子とごぼうの甘辛煮
オクラ土佐和え

MENU 435kcal

8 **エビフライ2本を贅沢に**
使用しました!

エビフライ2本
豚肉と竹の子の煮物
ナポリタンスパゲティ
かにカマ入りサラダ

MENU 487kcal

9 **炊き込みご飯に合う**
おかずをそろえました!

豚肉と野菜の和風炒め
鶏肉と大根のピリ辛煮
タレ付き肉団子・厚焼玉子
粒マスタードサラダ

MENU 584kcal

10 **2大人気メニューが1つの**
メニューになりました!

ハンバーグのカレーがけ
かにクリームフライ
鶏肉と厚揚げの胡椒風味煮
切干大根サラダ

MENU 489kcal

11 **カツ丼風に仕上げて**
ご飯がすすむ!

チキンカツの玉子あんかけ
豚肉とレンコンの甘酢煮
がんも煮
ハム入りサラダ

MENU 559kcal

14 **照り焼きソースにきのこと**
の旨味がぴったり合う!

和風きのこソースハンバーグ
コーンクリームフライ
ちくわと白菜の和風煮
菜の花の辛子和え

MENU 448kcal

15 **塩だれカルビ風の味付け**
をしたメンチカツです!

塩だれ味のメンチカツ
チリビーンズ
クリームシチュー
ごぼうサラダ

MENU 515kcal

16 **宮崎グルメの定番品**
です!

チキン南蛮タルタルソース
豚肉とニラの玉子炒め
干し海老入りさつま揚げ
昆布入りサラダ

MENU 627kcal

17 **中華春巻きにシウマイの**
ベストマッチ!

春巻きと海鮮シウマイ
肉なす甘味噌煮
中華春雨炒め
れんこん入り中華サラダ

MENU 588kcal

18 **食へ応えのある身の**
厚い白身フライです!

フィッシュフライとハムステーキ
豆腐チゲ風煮
さつま揚げ入り野菜炒め
春菊と白菜のごま和え

MENU 461kcal

21 **豚ロース1枚肉を使用**
しています!

ロースとんかつ
ひき肉と厚揚げの甘辛煮
海鮮八宝菜
コールスローサラダ

MENU 472kcal

22 **辛子しょうゆがよく**
合う肉シウマイです!

蒸し肉シウマイ
たちうおの中華甘酢あんかけ
いか大根煮
中華春雨サラダ

MENU 442kcal

23 **勤労感謝**
の日

24 **ちよつと大きな食へ応え**
のあるメンチカツです!

ちよつと大きなメンチカツ
豚肉と野菜の塩だれ炒め
グラタン風煮
ツナ入りサラダ

MENU 592kcal

25 **厚めにカットしたハムを**
ガブリッと一口ください!

ぶ厚いヘビー級ハムカツ
チキントマトカレー
ひき肉と春雨の甘辛煮
コーンサラダ

MENU 491kcal

28 **生姜の爽やかな風味が**
決め手の人気メニューです!

豚肉の生姜焼き
豆腐の挽肉包み天ぷら
鶏肉じゃが
シルバーサラダ

MENU 485kcal

29 **青海苔の磯の香りで**
なにこい!

若鶏もものり塩から揚げ
イカと野菜の和風炒め
筑前煮
ザーサイ入り中華サラダ

MENU 455kcal

30 **幕の内弁当風に色々な**
おかずを詰めました!

マス塩焼き・厚焼玉子
かき揚げ・タレ付き肉団子
ひき肉と豆腐の和風煮
ワカメと野菜の酢の物

MENU 436kcal

梅干

1パック(1kg) 税込価格 **600円**

フレッシュランチ39

お弁当はなぜ冷たいの?

仕出給食や産業給食、学校給食などのすべての大量調理施設における衛生管理体制として、厚生労働省から通知のあった「大量調理施設衛生管理マニュアル」の中に、温度管理についての項目があります。フレッシュランチ39では、厚生労働省の指導に基づいた施設、調理行程を実施し、安心、安全なお弁当の提供を目指しております。(大量調理施設衛生管理マニュアルより抜粋)重要管理項目4.原料及び調理済み食品の温度管理(3)調理後直ちに提供される食品以外の食品(調理終了後提供まで30分以上を要する場合は病原菌の増殖を抑制するため、10℃以下で管理する事が必要である。

- 材料入手の関係でメニューが一部変わることがありますので、その際はご了承ください。
- お届けしたすべての弁当は、食品衛生上当日の午後1時迄にお召上がり下さい。
- トレイの中仕切りはゴミ箱にお捨て下さると、より衛生的です。
- 容器の回収は、翌日になる場合もありますのでご了承下さい。
- 弁当及び中仕切りは、電子レンジにはかけられません。
- 地域によって食器が異なる場合がございます。掲載されている栄養素はランチメニューはおかずのみです。数値は「食品標準成分表」に基づいた当社計算数値であり目安として表示させて頂いております。
- 仕入れの関係で内容が変わる場合がございます。予めご了承の上、ご注文いただけますようお願い致します。
- ご飯は国産米を使用しています。

※kcal…エネルギー。ライスのカロリーは420kcalです。
※メニュー表の記事、写真などの無断複製、複写、転載を禁じます。

土曜日の献立はすべて
おまかせメニューとなります。

仕入れの関係で
内容が変わる場合
がございます。
予めご了承の上、
ご注文いただけ
ますよう
お願い致します。



フレッシュランチ39 HACCP 認証

【川崎店】
電話 044-281-2011
FAX 044-281-2010

【神奈川店】
電話 044-587-9339
FAX 044-587-9311

【磯子店】
電話 045-778-9639
FAX 045-778-9638

【ベイサイド店】
電話 03-3687-2100
FAX 03-3687-2160