

- 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時迄にお召し上がり下さい。
- 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いたします。
- 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380kcal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いたします。



【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

月曜日 Monday

2

豚ロース1枚肉を味噌だれに漬け込みました！

豚ロースの味噌漬け焼き
あじ竜田揚の中華甘酢あんかけ
鶏肉と大根の韓国風煮
もやしのピリ辛酢の物

421kcal

火曜日 Tuesday

3

スモークベーコン物マスタードフライ
豚肉と小松菜のオイスター炒め
野菜たっぷり焼きビーフン
ポテトサラダ

煙煙されたベーコンの旨味とマスタードが合います！

444kcal

水曜日 Wednesday

4

マス塩焼・かき揚げ
肉団子・厚焼玉子
鶏肉と玉子の親子煮
菜の花辛子和え

幕の内風に和食を組み合わせた人気メニューです！

515kcal

木曜日 Thursday

5

ちょっと大きなメンチカツ
鶏肉とカブの和風煮
茶そばのわさびソース
オクラ土佐和え

食へ応えのあるメンチカツです！

441kcal

金曜日 Friday

6

プリプリえびカツ
チキンカレーほうれん草入り
ナポリダンスパゲッティ
ツナ入りサラダ

むきエビがノロノロ入っています！

443kcal

9

スポーツの日

10

デミグラスソースハンバーグ
野菜コロック・温野菜
ハムと大豆のトマト煮
かにカマ入りサラダ

一番人気あるオウツナルデミグラスソースハンバーグです！

500kcal

11

ソフトシェルシュリンプのエビマヨ
さつま揚げと野菜のみそ炒め
筑前煮
ザーサイ入り中華サラダ

殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプを使用！

425kcal

12

若鶏もも磯部天ぷらおろしポン酢
豚肉の生姜焼き
ひき肉と豆腐の甘辛煮
コーンサラダ

ポン酢で天ぷらをさっぱりと頂けます！

575kcal

13

牛肉のすき焼き風煮
いかキャベツカツ
麻婆春雨
ごぼうサラダ

牛肉をたっぷり使用した甘辛すき焼きです！

549kcal

16

若鶏もも七味照焼き
ポークチャップ
クリームシチュー
レンコン入り中華サラダ

照焼きタレに漬け込んだ鶏肉に七味のアクセント

518kcal

17

手作り唐揚げ
海鮮八宝菜
ちくわとジャガイモの甘辛煮
わかめと長ねぎの辛子味噌和え

1つ1つ手作りをしています！

433kcal

18

和風おろしポン酢ハンバーグ
鶏肉と豆腐の八丁みそ煮
かき揚げ・厚焼玉子
三色ナムル

大根おろしを使用した和風のハンバーグです！

491kcal

19

とんかつの玉子あんかけ
ハムと野菜のソース炒め
がんもの煮物
昆布入りサラダ

一口とんかつに玉子あんかけでカツどん風！

460kcal

20

ハムカツ
酢豚風煮
おいしいさば焼みそだれ
コールスローサラダ

昔懐かしい精肉店のハムカツです！

489kcal

23

ホッケのフライ
鶏肉と玉ねぎの玉子炒め
切干大根煮
わかめと野菜の酢の物

脂の乗った真ホッケをフライにしました！

455kcal

24

チキン南蛮タルタルソース
厚揚げと大根の和風煮
かぼちゃ入りさつま揚げ
春菊と白菜のごま和え

宮崎県ご当地B級グルメが全国区に！

546kcal

25

ロースとんかつ
鶏肉と里芋の煮物
ペンネアラビアータ
シルバーサラダ

肉感の強いロース1枚肉で作ったとんかつです！

463kcal

26

玉ねぎソースハンバーグ
白身フライ
さつま揚げの柳川風煮
彩りひじきサラダ

玉ねぎの甘みが決め手の甘辛ソースです！

423kcal

27

チキンケイジャン風焼
グラタン風煮
ハムと白菜のコンソメ煮
切干大根サラダ

アメリカ南部ではおなじみのピリ辛スパイス！

441kcal

30

若鶏もも竜田揚中華あんかけ
五目ひじき豆
玉こんにゃく煮
粒マスタードマカロニサラダ

中華だしの効いたあんかけでお召し上がり下さい！

477kcal

31

BIGりエビフライ
イカフライ・ペペロンチーノ
ラトウユ
かぼちゃサラダ

ご注文数No.1!他にはないエビフライです！

614kcal

蕎麦弁当メニュー

月	かき揚げそば
火	とろろそば
水	ちくわ天そば
木	肉そば
金	かき揚げうどん

※冷たい蕎麦です

健康と安心のために

当社では、**保存料無添加の大豆しょうゆ、キャノーラ油**を使用しております。

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。)