

月曜日 Monday

火曜日 Tuesday

水曜日 Wednesday

木曜日 Thursday

金曜日 Friday

前日予約 **温麺 販売中!**

月	きつねうどん
火	塩ちゃんぽんうどん
水	チゲ風うどん
木	カレーうどん
金	かき揚げうどん

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。



若鶏もも唐揚げ
麻婆豆腐
ちくわ入り野菜炒め
もやしのピリ辛酢の物

436kcal



豚ロース照焼き山椒焼
八ヤシマカロニ煮
豚肉と野菜のスタミナ炒め
菜の花辛子和え

450kcal



ぷりぷりえびカツ
豚肉と竹の子の和風煮
ポロネーゼスバグッティ
ポテトサラダ

458kcal



若鶏ももカレー風味焼
豚肉の回鍋肉
玉子とごぼうの甘辛煮
オクラ土佐和え

429kcal



鶏肉と大根のピリ辛韓国風煮
ちくわ入りかき揚げ
ひき肉と野菜の和風生姜炒め
昆布入りサラダ

426kcal



ハンバーグカレーがけ
コーンフライトマトソースがけ
ひき肉と厚揚げの中華うま煮
ツナ入りサラダ

503kcal



チキンカツの玉子あんかけ
ひき肉とれんこんの甘酢煮
がんも煮
ザーサイ入り中華サラダ

437kcal



和風きのこソースハンバーグ
さつま揚げと白菜のとろり煮
カレーコロック
コーンサラダ

512kcal



味噌だれとんかつ
チンジャオロース
チリピーンス
ごぼうサラダ

570kcal



チキン南蛮タルタルソース
ハムと玉子のコンソメ炒め
根菜入りさつま揚げ
三色ナムル

543kcal



いか竜田揚・かにシウマイ
肉なす味噌炒め
焼きビーフン
レンコン入り中華サラダ

462kcal



子持ちししゃもフライ
豆腐チゲ煮
さつま揚げ入り野菜炒め
わかめとコンニャクの辛子酢味噌

402kcal



ロースとんかつ
ひき肉と厚揚げの甘辛煮
八宝菜
コールスローサラダ

481kcal



蒸し肉シウマイ
アジ竜田揚げ酢豚あんかけ
いか大根煮
わかめと野菜の酢の物

426kcal



銀鮭塩焼き
厚焼玉子・肉団子
ひき肉と豆腐の和風煮
春菊と白菜のごま和え

436kcal



ベーコンクラシカツ
チキントマトカレー
ひき肉と春雨の甘辛煮
彩りひじきサラダ

449kcal



BIGりエビフライ
イカフライ・ナポリタン
チャーシュー肉じゃが
小松菜ごま和え

512kcal



若鶏もものり塩から揚げ
おいしいさば焼きそだれかけ
さつま揚げ入り筑前煮
切干大根レモンサラダ

522kcal



ちょっと大きなメンチカツ
チキンクリームシチュー
豚肉と野菜の塩だれ炒め
粒マスタードマカロニサラダ

593kcal



揚げ餃子
豚肉の生姜焼き
麻婆なす
中華春雨サラダ

467kcal

FRESH LUNCH 39
2023.11

- 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

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。)