

月曜日 Monday

あけまして  
おめでとうございます



今年もよろしくお願いいたします

火曜日 Tuesday

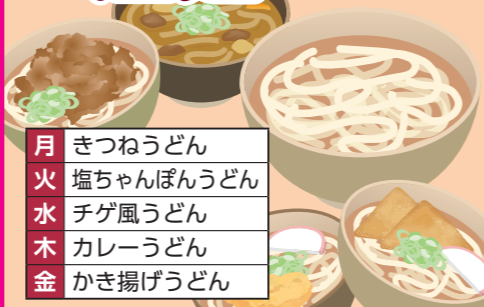
注文締切 1月16日(火) 15時  
レンジ対応使い捨て容器でお届けします。



一番人気のデミグラス  
ソースハンバーグ！  
デミグラスソースハンバーグ  
ハムと野菜のコンソメ煮  
牛肉入りコロッケ  
彩りひじきサラダ  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
600kcal

水曜日 Wednesday

前日  
予約 温麺 販売中!



幕の内風と和食を組み合わせた  
人気メニューです！  
おいしいさば味噌だれ  
鶏肉と切干大根の煮物  
厚焼玉子・肉団子  
オクラ土佐和え  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
428kcal

木曜日 Thursday

1/5、1/6  
は完全予約制です。

ご予約を  
お願いいたします。

金曜日 Friday



完全  
予約制  
アジフライ・ハムステーキ  
鶏肉と甘辛煮  
麻婆なす  
もやしのピリ辛酢の物  
420kcal

FRESH LUNCH 39  
2024.1

- 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。



8  
成人の日



15  
中華人気メニューを  
まとめました！  
春巻と海鮮シウマイ  
豚肉ときくらげの玉子炒め  
鶏肉と白菜の中華煮  
ザーサイ入り中華サラダ  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
461kcal



16  
唐辛子とにんにく風味の  
中華あんかけです！  
鶏唐揚四川風中華あんかけ  
ハムとかぶのトマト煮  
さつま揚げの煮物  
三色ナムル  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
456kcal



17  
食へ応えのある  
メンチカツです！  
ちょっと大きなメンチカツ  
マカロニクリーム煮  
厚揚げのチャンプル  
ツナ入りサラダ  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
601kcal



18  
1つつ手作りを  
しています！  
若鶏もも唐揚げ  
麻婆豆腐  
カレー風味肉じゃが  
レンコン入り中華サラダ  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
511kcal



19  
さつぱりポン酢に  
大根おろしを加えました！  
おろしポン酢ハンバーグ  
かにクリーミーコロッケ  
鶏肉と冬瓜の和風煮  
ポテトサラダ  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
480kcal



22  
韓国料理で人気の  
ヤンニョムチキンです！  
鶏肉の韓国風ヤンニョムチキン  
八宝菜  
玉こんにゃく煮  
ごぼうサラダ  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
535kcal



23  
辛子しょうゆが良く合う  
蒸し肉シウマイです！  
蒸し肉シウマイ  
揚げアジの酢豚あんかけ  
中華春雨煮  
ハム入りサラダ  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
429kcal



24  
骨を取ったスクワッパを  
唐揚げにしました！  
タラの唐揚げおろしつゆ  
豚肉と大根の煮物  
肉団子の和風あんかけ  
わかめとコンニャクの辛子酢味噌和え  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
422kcal



25  
豚ロース1枚肉を使用した  
肉感のあるとんかつです！  
ロースとんかつ  
ペンネアラビアータ  
鶏肉野菜炒め  
コーンサラダ  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
440kcal



26  
フリフリもきエビが入った  
一口えびカツ2個です！  
えびカツ  
豚肉となすのスタミナ炒め  
鶏肉と里芋煮  
春菊と白菜の胡麻和え  
454kcal



29  
燻製香のペリヨソに  
粗挽き胡椒の風味が合うわ！  
黒こしょうペリコンフライ  
牛ひき肉となすのキーマカレー  
豚肉の生姜焼き  
粒マスタードマカロニサラダ  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
588kcal



30  
とんかつ2個に甘辛玉ねぎを  
かけてカツどん風！  
とんかつの玉子あんかけ  
鶏肉とこんにゃくのみそ煮  
がんもの煮物  
切干大根レモンサラダ  
493kcal



31  
焼いた鶏もも肉に  
玉ねぎソースがベストマッチ！  
鶏もも焼きの玉ねぎソース  
ポロネーゼスパゲッティ  
豚肉と舞茸のコロッケ  
小松菜ごま和え  
※お届けはお弁当  
容器になります。  
437kcal

健康と安心の為に

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。)



http://www.fl39.com