

# さくらIIランチ



月	火	水	木	金
				1 白身魚バター醤油ムニエル ブロッコリーガーリックソテー マカロニカレーマヨ和え 南瓜と椎茸の煮物 607Kcal 蛋白 20.2g 脂質 7.8g 塩分 1.9g
4 いかの青海苔天ぷら 筍の炒め煮 海藻サラダ 菜の花中華炒め 680Kcal 蛋白 15.5g 脂質 14.3g 塩分 1.9g	5 親子煮 茄子おかかマヨ和え 中華野菜ソテー たくあんのナムル 792Kcal 蛋白 33.3g 脂質 22.0g 塩分 3.0g	6 サバの柚子塩焼き スパサラダ オムレツ いんげん白和え 683Kcal 蛋白 25.4g 脂質 14.8g 塩分 2.3g	7 牛肉とピーマン炒め物 切干サラダ イカドーナツフライ 小松菜ピーナツ和え 652Kcal 蛋白 18.9g 脂質 11.3g 塩分 1.9g	8 麻婆豆腐 若布サラダ 焼きうどん 大根とがんもの煮物 712Kcal 蛋白 20.7g 脂質 14.8g 塩分 3.4g
11 肉団子とカブのクリーム煮 ニラ中華煮 ひじき煮 南瓜の生姜煮 705Kcal 蛋白 19.7g 脂質 9.6g 塩分 3.9g	12 酢鶏 ポテトサラダ いんげん塩昆布和え 春巻き 751Kcal 蛋白 23.0g 脂質 21.2g 塩分 1.5g	13 ビーフカツ 里芋と人参の煮物 マヨレンコン 胡瓜の青じそサラダ 763Kcal 蛋白 16.7g 脂質 24.4g 塩分 3.1g	14 豆腐ステーキ香味野菜添え キャベツカレー炒め 花しんじょう煮 ブロッコリーサラダ 666Kcal 蛋白 18.7g 脂質 12.1g 塩分 3.6g	15 豚肉おろしのせ 小松菜ソテー 金平ごぼう 大根と人参の煮物 663Kcal 蛋白 22.7g 脂質 10.5g 塩分 2.0g
18 鶏肉の塩バター炒め カブのオーロラソース キャベツメンチカツ ほうれん草お浸し 702Kcal 蛋白 20.5g 脂質 17.2g 塩分 1.5g	19 野菜入りさつま揚げ ピーマン金平 菜の花お浸し 春雨和風ドレ和え 625Kcal 蛋白 17.4g 脂質 7.4g 塩分 3.3g	20 ハンバーグナポリタン 青梗菜ソテー レンコンナムル 粉ふき芋 707Kcal 蛋白 15.7g 脂質 13.2g 塩分 3.2g	21 桜海老のふわふわ豆腐 ひじき煮 大根甘酢生姜和え 白菜の梅味噌和え 645Kcal 蛋白 15.4g 脂質 13.6g 塩分 3.3g	22 サワラの煮付け 菜の花からし和え 和風スパ 筍そぼろ炒め 625Kcal 蛋白 24.8g 脂質 8.0g 塩分 1.9g
25 厚揚げそぼろ煮 いんげんのお浸し 大判肉包み揚げ カリフラワーマリネ 700Kcal 蛋白 20.5g 脂質 17.6g 塩分 2.2g	26 照焼ハンバーグ こんにゃく炒め 塩焼きそば 水菜ごま和え 684Kcal 蛋白 18.2g 脂質 13.7g 塩分 3.0g	27 イカメンチカツ 山菜の炒め煮 白菜塩昆布和え 大根の梅酢 698Kcal 蛋白 17.8g 脂質 14.5g 塩分 3.2g	28 プルコギ いんげんナムル ポテトサラダ 昆布煮 664Kcal 蛋白 18.3g 脂質 14.3g 塩分 2.1g	29 おまかせパックメニュー



■食材の仕入都合により一部メニューを変更する場合がございます。

■お届けしたお弁当は食品衛生上、午後1時までにお召し上がり下さい。

■弁当容器は電子レンジにはかけられません。

本社 TEL(0587)95-7181 FAX(0587)95-6386  
愛知北 TEL(0587)95-6123 FAX(0587)95-6072  
岐阜関 TEL(0575)22-6300 FAX(0575)22-6304