

こんだてひょう 特上幕の内 6月16日～30日

●お弁当1食当たりの総カロリーを表示しています。

16日(月)

鶏のから揚げ
焼うどん
ブレーンオムレツ
レンコンの呑め煮
さかなの塩焼き

906Kcal

17日(火)

クリーミーコロッケ
チャブチエ風
鶏 燃
ひじきのビリ辛煮
野菜のドライカレー風

902Kcal

18日(水)

豚の塩焼き
さばの立田揚げ
豆腐よせ
切干大根煮
ポテトサラダ

926Kcal

19日(木)

クリーミーコロッケ
鶏もも煮
厚揚煮物
きんびらごぼう
ポテトサラダ

912Kcal

20日(金)

魚のグリル焼き
牛肉のしぐれ煮
春雨サラダ
マカロニカレー炒め
さつま芋の甘露煮

901Kcal

21日(土)

おまかせメニュー



23日(月)

ひれかつ
赤ウインナー
コンニヤクのビリ辛煮
やきそば
コーンソテー

927Kcal

24日(火)

ホイコーロー[®]
スパゲティナボリタン
さつま芋の天ぷら
切干大根煮
ポテトサラダ

943Kcal

25日(水)

ハンバーグ
とろーり目玉風オムレツ
ホタテフライ
インゲンソテー[®]
人參呑め煮

961Kcal

26日(木)

鶏ももの味噌炒め
サーモンフライ
カレースパ
大根の旨煮
ハムのソテー

914Kcal

ツバメと共に

ひとくちメモ
この時期になると家の軒下にあるツバメの巣で子育てが始まる時期になります。ツバメは、昔から人間と共に生息して来た身近な鳥ですが皆さん、ツバメについてどのくらい知っていますか？意外と知らないツバメの豆知識を紹介したいと思います。

そもそもツバメとは、渡り鳥のため日本にいるのは春から秋にかけての暖かい季節だけでそれ以外の季節は、遠く50,000km～10,000kmも離れた東南アジアにいます。日本には子育ての為に飛来します。

ツバメは、とても頭の良い鳥なので毎年同じ巣に戻って来ます家の軒下に巣を作るのは、蛇などの天敵から人間に巣を守ってもらうためです。なので空き家などには、基本的に巣作りはしないそうです。

ツバメの主食は、生きた小型の昆虫になります。その為湿気の多い日は、虫が低い所を飛ぶのでおのずとツバメも低い所で狩りをするので、昔から天気の崩れる予兆になるといわれています。

ツバメは、昔から農作物に害のある害虫を食べてくれる益鳥です。

お互い持つ持たれつで末永く共存していきたいですね。

お願
い

- ◆ 電子レンジ・オーブンでの使用はご遠慮下さい。
- ◆ 食器を灰皿のかわりにしたり、食器にガムを入れないで下さい。
- ◆ 食品衛生上、午後1時頃までにお召し上がり下さい。
- ◆ 仕入れの都合でメニューを変更することがあります。
- ◆ お気付の点がございましたら、係員、配達員にお申し付けください。
- 当社の使用しているお米は国産米です。



株式会社 アイチフード

〒442-0809 豊川市大橋町3丁目19番地
TEL 0533-89-7322
FAX 0533-89-8680