

こんだてひょう 特上幕の内 9月1日～15日 ●お弁当1食当たりの総カロリーを表示しています。

1日(月)
ひれかつ
鶏のスパイシー焼き
細切昆布煮
マカロニサラダ
インゲンの味噌あえ
958Kcal

2日(火)
タラの竜田
豆腐ハンバーグ
切干大根煮
野菜炒め
きんぴらごぼう
911Kcal

3日(水)
鶏のから揚げ
魚のみそ焼き
竹輪煮
筑前煮
春雨サラダ
926Kcal

4日(木)
ナスの甘みそ炒め
コーンコロケ
鶏のさっぱり煮
こんにゃく煮
春雨の酢の物
907Kcal

5日(金)
酢豚
麻婆春雨
ハムエッグフライ
シューマイ
がんもどき含め煮
920Kcal

6日(土)
おまかせメニュー


8日(月)
ハンバーグ
白身魚フライ
オムレツ
人参グラッセ
フロッコリー
902Kcal

9日(火)
メンチカツ
プレーンオムレツ
塩やきそば
大根の旨煮
ほうれん草のお浸し
908Kcal

10日(水)
酢鶏
エビフライ
クリームコロケ
いんげんの辛炒め
ポテトサラダ
924Kcal

11日(木)
魚の塩焼き
れんこん青のり天ぷら
八宝菜
はんぺん
こんにゃくの含め煮
904Kcal

ひとくちメモ

新米の季節

9月に入り暑さの峠も越え、日照時間も徐々に短くなり秋の訪れを感じる今日この頃ですが、市場では新米が出回りだす季節になります。今年も例年通り猛暑が続き、深刻な水不足に見舞われた地域もありました。昨年は米不足で米価が高騰し備蓄米の放出にまで至りました。しかし米の生産量は、推定値ですが近年で最大値になるとの予想もあります。

お米には、特AからB'までランク分けされています。魚沼産コシヒカリなどの有名なブランド米が特Aに分類され一般的に出回っているお米は、特A～Aまでの物になります。

米価の高騰でA'～下のランクの物も多く出回るようになり日本のお米の価値の低下が心配されます。

お米は日本の文化の象徴です。おいしいお米の安定した供給が望まれます。

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

12日(金)
ぶた丼風煮
エビの天ぷら
かき揚げ
小松菜のソテー
ツイストサラダ
937Kcal

13日(土)
おまかせメニュー


15日(月)
海鮮豆腐ステーキ
なすのみそ和え
筑前煮
スパゲティナポリタン
小松菜のごま和え
906Kcal