

こんだてひょう 特幕の内 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)

豚肉のチンジャオロースー風
コーンコロッケ
インゲンの味噌あえ
細切昆布煮
マカロニサラダ

828Kcal

2日(火)

白身魚の中華あん
豆腐ハンバーグ
焼きギョウザ
切干大根煮
わがめサラダ

816Kcal

3日(水)

豚ロースソー
かき揚げ
カレースパ
大根の中華炒め煮
コンニャクの味噌煮

835Kcal

4日(木)

竹輪の天ぷら
和風メンチカツ
鶏のスパイシー焼き
大根とこんにゃくの煮物
春雨の酢の物

838Kcal

5日(金)

チーズチキンカツ
ハンバーグ
松前風高菜
春雨塩炒め
ポテトサラダ

825Kcal

6日(土)

おまかせメニュー



8日(月)

チキン南蛮
ギョウザ
ほうれん草のごま和え
ゴボウのけんちん風煮
シェルマカロニとわがめのサラダ

817Kcal

9日(火)

豚の旨塩焼き
かき揚げ
大根の旨煮
ポテトサラダ
わがめの醤油ドレッシング和え

830Kcal

10日(水)

さばの塩焼き
クリームコロッケ
三角こんにゃく
がんもどき含め煮
コーンサラダ

816Kcal

11日(木)

鶏の韓国風焼
オムレツ
竹輪焼
れんこんの天ぷら
切干大根とひじきの煮物

822Kcal

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。

12日(金)

ぶた丼風煮
さつま芋のカレー天
赤ワインナー
ツイストサラダ
レンコンと油揚げの煮物

834Kcal

13日(土)

おまかせメニュー



15日(月)

コーンコロッケ
ハンバーグ
筑前煮
スパゲティナポリタン
小松菜のごま和え

833Kcal

お願い

- ◆電子レンジ・オープ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