

こんだてひょう 大幕の内 12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)

炭火ハンバーグ
フレーンオムレツ
細切昆布煮
マカロニサラダ
もやし中華炒め煮

734Kcal

2日(火)

豚肉ビビンバ
カレーコロッケ
大根の旨煮
スパサラダ
わがめの生善醤油和え

716Kcal

3日(水)

チキンガツ
竹輪の天ぷら
ゴボウの味噌炒め
チンゲン菜の中華ソテー
ポテトサラダ

751Kcal

4日(木)

鶏のスパイシー焼き
かき揚げ
コンニャクのヒリ辛煮
大根の味噌煮
わがめとコーンのソテー

726Kcal

5日(金)

ひじき煮
レンコンの詰め煮
ハムステーキ
ツイストサラダ

730Kcal

6日(土)

おまかせメニュー



8日(月)

野菜コロッケ
韓国風チヂミ
大根の洋風煮
ポテトサラダ
マカロニケチャップ炒め

730Kcal

9日(火)

カレールーフライ
エビシューマイ
ひじき煮
マカロニサラダ
レンコンのきんぴら

725Kcal

10日(水)

さばの醤油焼き
かき揚げ
スパゲティナポリタン
三角こんにゃく
はんぺん

721Kcal

11日(木)

ハンバーグ
はんぺんの天ぷら
スパベロンチーノ
ウインナー
ブロッコリー

736Kcal

ひとくちメモ

イルミネーション

12月になると冷たい空気の中でイルミネーションの灯がいっそう鮮やかに見えます。これは冬の時期は空気が乾燥していることで光が拡散しにくく、ライトの輪郭がはっきり見えるからだと言われています。寒さが創り出す芸術というわけですね。

イルミネーションには、長い歴史があり日本で本格的な電飾が広がったのは明治の終わり頃で、当時は電球の明るさも色も不安定でした。

現在のようなカラフルな光が普及したのは、青色LEDが開発された1990年代以降になります。

また、冬にイルミネーションが多いのは空気が澄んでいたり、夜が長いからだけでなく、北欧などの寒い地域で「光で心をあたためる文化」があるからだと言われています。

イルミネーションの静かな光に包まれて、今年一年を振り返ってみてもいいですね。

12日(金)

チキン南蛮
キャベツソテー
コンニャクのヒリ辛煮
スパサラダ
ごほうとひじき煮物

752Kcal

13日(土)

おまかせメニュー



15日(月)

白身魚フライ
竹輪の天ぷら
肉団子
春雨の中華野菜炒め
わがめともやしのお浸し

760Kcal

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