

2019年 5月の献立表

日替わりメニュー

お米は広島県産のブランド米を使用しております



おべんとうの
株式会社 いしい

☎ (0848) 46-1111
fax (0848) 46-1115
〒722-0052 尾道市山波町 3090-8

| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 |
|--|---|---|---|---|-------------------|
| | | 1 即位の日 おまかせメニュー | 2 国民の休日 おまかせメニュー | 3 憲法記念日 おまかせメニュー | 4 おまかせメニュー |
| 6 振替休日 おまかせメニュー | 7 白身天ぷら ミニチキン旨辛だれ 五目野菜巾着 他 495Kcal | 8 すき焼き風煮 ジャーマンポテト 竜田揚のおろしかけ 他 480Kcal いりこ青菜ごはん | 9 揚げ浸し(鶏、他) 山菜スパゲティ ポークビーンズ 他 505Kcal 手作り | 10 豚カツ 自家製カレー きのこソテー 他 510Kcal 手作り | 11 おまかせメニュー |
| 13 エビフライ あぶり焼きチキン 筑前煮 他 492Kcal 手作り | 14 アジフライ じゃがいものり巻天 麻婆春雨 他 511Kcal 手作り | 15 自家製 八宝菜 中華千り春巻 ツナマヨネーズ和え 他 483Kcal 山菜おこわ | 16 おでん(大根/つくね他) 鶏唐揚げ南蛮あん 甘酢和え 他 475Kcal 手作り | 17 ポークチャップス なすのどぼろおろし煮 カレーソテー 他 480Kcal 手作り | 18 おまかせメニュー |
| 20 手作り 鶏唐揚げ 中華風かに玉 ケチャップ煮 他 510Kcal 手作り | 21 さばの塩焼き 手作り 牛肉炒め 納豆 他 498Kcal 手作り | 22 自家製 豚のしょうが焼 白身魚のバジルオイル ペンネグラタン 他 511Kcal 十五穀米ごはん | 23 自家製 酢鶏 小松菜の煮浸し お好み焼 他 520Kcal 手作り | 24 ハムカツ/オムそば トマト煮 豚のしょうが炒め 他 495Kcal 手作り | 25 おまかせメニュー |
| 27 ホッケの塩焼き チキンナゲットBBQソース 焼肉風炒め 他 488Kcal 手作り | 28 ハンバーグ/オムレツ じゃがいもおやきそばあん 白菜の煮浸し 他 493Kcal 手作り | 29 白身タルタルフライ 肉じゃが きんぴらごぼう 他 521Kcal ちらし寿司 | 30 豚ロース甘酢あん 煮物/ベーコンソテー イカフライ 他 489Kcal 手作り | 31 肉入りコロッケ 目玉焼き 海鮮塩炒め 他 498Kcal 手作り | |

- 広島産のお米を使用しております。
- 地産地消を目指しています。
- 安心の食材を厳選し、家庭の味をお届けします。
*カロリー表示はおかずのみです。ご飯は約420Kcalです。

お客様へのお願い

- 弊社では防腐剤不使用の為、13:30までにお召上がり下さい。尚、13:30以降に喫食された場合の事故につきましては責任を負いかねますのでご了承ください。
- 仕入れ状況等の都合により、一部内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。
- 弁当箱は電子レンジで使用できません。温めの際は別の容器に移して行ってください。
- 弊社工場では卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにを含む製品を製造しています。