

# 2025年 4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

〒722-0035 尾道市山波町 3090-8  
☎ (0848)46-1111  
FAX(0848)46-1115

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	<b>1</b> ポークチャップス れんこん金平/ なすみそ炒め うずら串フライ/ しそ昆布 <small>他</small> 434Kcal <b>手作り</b>	<b>2</b> ハンバーグソースかけ 八宝菜風(いか入り) カニクリームコロッケ <small>他</small> 454Kcal <small>ごはん</small> 山菜	<b>3</b> イカフライ/ハムステーキ ナポリタン カレーマリネ/ もち巾着 <small>他</small> 430Kcal <b>手作り</b>	<b>4</b> <b>自家製</b> 酢鶏 なす大根おろし煮 あじ竜田揚げ <small>他</small> 500Kcal <b>手作り</b>	<b>5</b> おまかせ メニュー
<b>7</b> アジフライ/のり巻卵 大根とぼろ煮 ミニバーグ <small>他</small> 438Kcal <b>手作り</b>	<b>8</b> 鶏の揚げ浸し 塩やきそば(いか入り) 厚揚げ/野菜ボール <small>他</small> 459Kcal <b>手作り</b>	<b>9</b> メンチカツ/ちくわ磯辺揚げ マカロニケチャップス煮 えび風味焼売 <small>他</small> 438Kcal <small>ごはん</small> いりこ青菜	<b>10</b> 白身魚フライ/ ソーセージ天 塩だれ豚/マヨサラダ 春雨チャップス風 <small>他</small> 416Kcal <b>手作り</b>	<b>11</b> <b>自家製</b> 回鍋肉 炊き合わせ (ちくわ・花かんも) 揚ギョーザ <small>他</small> 480Kcal <b>手作り</b>	<b>12</b> おまかせ メニュー
<b>14</b> 鮭マヨフライ/オムレツ ごぼうカレー-きんぴら 切干大根煮 <small>他</small> 430Kcal <b>手作り</b>	<b>15</b> チキンステーキ/ 三角春巻き れんこん味噌煮 ミニロールキャベツ <small>他</small> 410Kcal <b>手作り</b>	<b>16</b> 塩じゃがコロッケ/ ミニエビフライ 豆腐よせあんかけ こんにゃくおかか煮 <small>他</small> 470Kcal <small>ちゅうし</small> 寿司	<b>17</b> 鶏からあげあんからめ 山菜スパ/じゃこなす ツナマヨサラダ <small>他</small> 505Kcal <b>手作り</b>	<b>18</b> 豚肉生姜焼き 白身竜田レモン漬け ごぼう巻き <small>他</small> 430Kcal <b>手作り</b>	<b>19</b> おまかせ メニュー
<b>21</b> 鶏天/かきあげ マセドアンサラダ カニ風味シューマイ <small>他</small> 488Kcal <b>手作り</b>	<b>22</b> ハムカツ/焼き魚 もち巾着/煮浸し 納豆/たこやき <small>他</small> 380Kcal <b>手作り</b>	<b>23</b> 豆腐ステーキ肉みそ 大根と鶏肉煮 鶏からあげ/ フキシュー <small>他</small> 420Kcal <small>ごわ</small> はかんめ	<b>24</b> さば竜田/ ちくわいそべ揚げ マカロニサラダ みそつくね <small>他</small> 440Kcal <b>手作り</b>	<b>25</b> ロース豚カツ <b>自家製</b> カレー ごぼうサラダ <small>他</small> 502Kcal <b>手作り</b>	<b>26</b> おまかせ メニュー
<b>28</b> ハンバーグ/ うずら串フライ 切昆布炒煮/絹厚揚げ フロッコリーサラダ <small>他</small> 450Kcal <b>手作り</b>	<b>29</b> 昭和の日 おまかせメニュー 	<b>30</b> チキンカツ/ 桜えびオムレツ 春雨サラダ ニラ饅頭/野菜ボール <small>他</small> 410Kcal <small>ごはん</small> 十五穀米 <b>手作り</b>			

●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350Kcal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。