

2019年 2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	
					<p>1 白身竜田の甘酢あん 海鮮れんこんはさみ揚げ そばろ煮 他 497Kcal</p>	<p>2 おまかせメニュー</p>
<p>4 揚げ浸し(鶏肉他) 手作り うの花 キャベツ焼 他 505Kcal</p>	<p>5 さんまの塩焼 手作り チキン旨辛たれ 肉じゃが 他 480Kcal</p>	<p>6 ツナマヨコーンフライ 中華風サラダ きんぴらごぼう 他 509Kcal</p>	<p>7 さば竜田のみぞれかけ 手作り マカロニサラダ 五目野菜炒め 他 512Kcal</p>	<p>8 自家製 カレー 豚カツ きのこソテー 他 510Kcal</p>	<p>9 おまかせメニュー</p>	
<p>11 建国記念の日 おまかせメニュー</p>	<p>12 あじフライ 手作り 麻婆春雨 かに玉 他 519Kcal</p>	<p>13 自家製 ハ宝菜 切昆布煮 手作り 大根のツナマヨ和え 他 490Kcal</p>	<p>14 おでん(大根/卵他) 手作り 鶏ごぼう焼 焼肉風炒め 他 478Kcal</p>	<p>15 ポークチャップス 手作り イカフライ コーヤの卵とじ 他 489Kcal</p>	<p>16 おまかせメニュー</p>	
<p>18 手作り 鶏唐揚げ 中華炒め 揚げ出し豆腐きのこあん 他 511Kcal</p>	<p>19 サバの塩焼き 手作り 納豆/つくね 牛肉炒め 他 510Kcal</p>	<p>20 手作り 豚のしょうが焼 十五穀米 白身魚のバジル焼 ペンネグラタン 他 515Kcal</p>	<p>21 自家製 酢鶏 手作り お好み焼 かぼちゃの煮物 他 520Kcal</p>	<p>22 ハムカツ 手作り オムソバ トマト煮 他 495Kcal</p>	<p>23 おまかせメニュー</p>	
<p>25 手作り ホッケの塩焼 野菜かきあげ チキンナゲット 他 495Kcal</p>	<p>26 ハンバーグ 手作り じゃがいもおやき 白菜の煮浸し 他 498Kcal</p>	<p>27 白身タルタルフライ ちゅうし カレーソテー 手作り ごぼうサラダ 他 521Kcal</p>	<p>28 豚肉甘酢あんかけ 手作り 手作り 山菜炒り豆腐 中華風かに玉 他 489Kcal</p>			

- 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。