






丸美ランチメニュー

- ★お弁当を安全に食べていただくためには、冷所に保管し、午後2時までにはお召し上がりください。
- ★仕入れの都合上一部変更になる場合があります。
- ★お弁当を安全に食べていただくには、冷所に保管してください。
- ★弊社で使用しているお米の産地は広島産です。
- ★献立の下の数字は、おかずのエネルギーとたん白質です。健康のためにも偏食せず、過不足のない食生活をお願いします。
- ★ごはんのエネルギーは454kcalです。
- ★アレルギー表示はA弁当を対象としております。えび  かに  いか 
-  は記入外に魚が入っていることを表しています。
-  は記入外に鶏が入っていることを表しています。



丸美弁当

株式会社



TEL 263-4649

FAX 263-5958

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
				1 胚芽米 チキンカツ 鯖の塩焼き 人気の酢の物 うり生酢 458kcal/23.1g	食中毒は1年を通して発生していますが、とくに梅雨時は高温・多湿で細菌やウイルスが増えやすく、食中毒が多発する季節だといわれています。お弁当を安全に食べていただくために、冷暗所に保管をお願いします。	
4 赤米 ソースをかけてね トンカツ 三色そばろ 高野の含め煮 461kcal/22.1g	5 発芽米 野菜たっぷり 肉団子餡かけ 鰯塩焼き 春雨中華炒め 448kcal/21.0g	6 麦ご飯 ヤズ照り焼き 夏の枝豆入り かき揚げ  麻婆茄子 460kcal/21.4g	7 黒米 カレーと塩味の 鶏の二色唐 牛肉柳川風 ポトフ 453kcal/21.3g	8 五穀米 茸ソースの 豆腐ハンバーグ イカフライ  大豆ひじき 450kcal/21.1g	①細菌をつけない 食中毒を起こす細菌が、手指や調理器具などを介して他の食品を汚染し、食中毒が起こる原因となることがあります。手指や器具類の洗浄・消毒や、調理器具を用途に使い分けましょう。	
11 ひじき 鶏の照り焼き チーズ入りの メンチカツ 野菜炒め 466kcal/23.4g	12 麦ご飯 美味しい煮魚 さばの味噌煮 ハムカツ 糸こん甘辛煮 459kcal/21.7g	13 胚芽米 八宝菜 アスパラ入りの クリーミーカツ ハスキンプラ 447kcal/20.9g	14 赤米 食欲増す香り さわら香味焼 天ぷら二種盛 玉麩卵とじ 469kcal/21.8g	15 発芽米 大好評！ 鶏の唐揚げ サリナス洋風炒 焼きうどん 465kcal/22.8g	②細菌を増やさない 食品についた菌は、時間の経過とともに増えるので、調理は迅速にし、調理後は早く食べることが大切です。細菌は通常、10℃以下では増えにくくなるので、食品を扱うときには室温に長時間放置せず、冷蔵庫に保管しましょう。	
18 麦ご飯 チーズインの ハンバーグ 白身フライ 豆腐チャンプル 460kcal/21.5g	19 黒米 タルタルソース付 チキン南蛮 春雨チャプチェ ひじき煮 463kcal/21.2g	20 五穀米 白身魚甘酢餡 プルコギ炒め ご飯によく合う 糸こん高菜炒 457kcal/21.3g	21 ひじき カレー風味 コロッケ 牛丼風煮 竹の子金平 468kcal/20.9g	22 麦ご飯 エビフライ  鰯若さ焼き 夏に食べたくなる ゴーヤチャンプル 463kcal/21.3g	③細菌をやっつける 一般的に、食中毒菌は熱に弱く、食品に細菌がついていても加熱すれば死んでしまいます。加熱が不十分で食中毒菌が生き残り、食中毒が発生する例が多いので注意しましょう。	
25 胚芽米 出汁の効いた ホキの揚げ煮 鶏の二色焼 大根豚肉炒煮 462kcal/22.7g	26 赤米 酢豚 胡麻のいい香り さば胡麻焼き 切干大根煮 468kcal/22.1g	27 発芽米 ゴマダレでどうぞ 冷豚しゃぶ マヨ玉カツ 春雨山菜ナムル 453kcal/21.7g	28 麦ご飯 白身魚天ぷら ご飯がすすむ 白菜豚肉煮 五目豆 440kcal/21.0g	29 黒米 串カツ ピリ辛おいしい 鶏チリソース 大根そばろ煮 463kcal/22.0g		