



# 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。



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
<b>2 発芽米</b> 鶏マーメイド焼 鯖を揚げます 鯖葱ゴマ醤油 ツキコンきんぴら 472kcal/23.5g	<b>3 ひじき</b> おろしつゆの トンカツ サリナステー 小松菜煮付 462kcal/22.5g	<b>4 麦ご飯</b>  人気のかき揚げ お好みかき揚げ 赤魚バター焼 枝豆卵とじ 465kcal/21.9g	<b>5 胚芽米</b> 角切りホキ使用 魚の揚げ煮 ブルコギ炒め 青切昆布煮 458kcal/21.2g	<b>6 赤米</b> セタメニュー 星ハンバーグ コロッケ 切干大根煮 457kcal/22.0g	 今年も暑い夏の季節がやってきました。夏バテを体感している方もいらっしゃると思います。食欲のない、そんな日に「うなぎ」はいかがですか？丸美のうなぎで、スタミナをつけましょう！今年の土用の丑の日は <b>7月20日</b> です。土用の二の丑は <b>8月1日</b> です。うなぎは7月1日から8月末まで販売いたします。お申し込みは必ず前日の午前4時までにお願ひします。 鹿児島県産うなぎ弁当 <b>2400円</b> 鹿児島県産うなぎ蒲焼き <b>2200円</b> 中国産うなぎ弁当 <b>1600円</b> 中国産うなぎ蒲焼き <b>1400円</b>	
<b>9 発芽米</b> 鯖の塩焼 サクサク美味しい メンチカツ 野菜炒め 464kcal/23.3g	<b>10 黒米</b> 肉団子酢豚 ソーセージカツ 涼しさを感じる 蒟蒻寒天和 453kcal/21.5g	<b>11 五穀米</b> 白身魚天 ビーフン炒め 夏の旬野菜 冬瓜煮 453kcal/20.5g	<b>12 発芽米</b> 葱ソースを絡めて 鶏唐葱ソース 白菜豚肉煮 蟹ほぐしサラダ 471kcal/22.9g	<b>13 ひじき</b> 甘辛いタレです 鰯若さ焼き 帆立風味フライ 肉みそ 459kcal/22.3g		
<b>16 海の日</b>  人気のフライです 明太チーズ揚 鶏照り焼き 春雨の酢物 465kcal/21.5g	<b>17 麦ご飯</b> 食欲出てくる 豚肉チリソース アジフライ オクラ鰹和 460kcal/21.8g	<b>18 胚芽米</b> みんな大好き ハンバーグ エビフライ 八宝菜 470kcal/22.4g	<b>19 赤米</b> まろやかな出来 さわら香味焼 カレコロッケ きんぴら牛蒡 468kcal/21.8g			
<b>23 黒米</b> 竹輪とハスの 天ぷら二種盛 ヤズ照り焼き 焼きうどん 470kcal/22.5g	<b>24 五穀米</b> スパイシーな タンドリーチキン 春巻き 大根薩摩揚煮 469kcal/23.5g	<b>25 発芽米</b>  ふんわりおいしい 蟹玉あんかけ イカフライ 春雨野菜炒 460kcal/21.5g	<b>26 麦ご飯</b> 梅ごはん 枝豆とコーンの かき揚げ 鯖塩焼き ホイコーロー 474kcal/20.9g	<b>27 ひじき</b> 酢で疲労回復 鰯南蛮 鶏チーズ焼き なす揚げ出風 468kcal/22.9g		
<b>30 胚芽米</b> 夏バテ予防に 豚生姜焼き 白身フライ 親子とじ 468kcal/22.5g	<b>31 赤米</b> マヨ玉カツ 甘いソースの アジアンチキン にらもやし炒 455kcal/22.0g	 <b>丸美弁当</b> 株式会社 TEL 263-4649 FAX 263-5958 				