



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願います。
- ★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
 丸美弁当 株式会社 TEL 263-4649 FAX 263-5958 				1 胚芽米 薩摩芋入り 秋のかき揚 野菜炒め 筑前煮 453kcal/187g	丸美弁当の おいしさ&安心 5つのひみつ ①日替り献立& オリジナルなメニュー 毎日食べていただくため、給食弁当の献立はもちろん日替り、他社とは違ったオリジナルメニュー開発にも努力を惜しみません。 ②常に健康を考えた ヘルシーなメニュー 食べていただくお客様の元氣や健康を大切に考え、毎日安心して食べていただくための栄養バランスも考慮してメニューを決定します。 ③おふくろの味を基本に、 手作りにこだわります 冷凍など既成の食材ではなく、おかずの一つ一つが手割りです。さらに添えられる漬物も手作りで、醤油や塩など味付けも家庭の味を意識して作っています。 ④季節の食材を、市場から 直接仕入れていきます お弁当にも季節を感じてもらうべく、その時期にごと美味しい旬の食材を、少しでもお安く提供する努力を心掛けています。 ⑤お弁当づくりは チームワークが命 調理盛り付けや配達など実作業から、受注、経理担当者まで「おいしくて元氣の出るお弁当作り」という共通の目標を持って、理解し合いながら全力を尽くしています。	
4 赤米 一味違う唐揚げ 鶏唐甘酢餡 鯖塩焼き チンジャオロース 460kcal/22.8g	5 発芽米 おろしつゆ付 和風ハンバーグ 春巻き ビーフン炒め 459kcal/22.4g	6 麦ごはん 蓮根はさみ揚 焼き魚はコレ! 鯖塩焼き 小松菜辛子和 450kcal/20.5g	7 黒米 食欲誘う 豚の生姜焼 イカ野菜カツ 大根生酢 463kcal/21.1g	8 五穀米 みりん干し風 アジフライ 鶏ケチャップ焼 ごぼうサラダ 466kcal/22.0g		
11 ひじき 4種のきのこの クリームコロッケ 鰯バター焼き 三色そぼろ 465kcal/20.8g	12 胚芽米 野菜もおいしい 酢豚 ハムステーキ シーフード炒 450kcal/20.8g	13 赤米 カラッとジューシー 鶏竜田 牛丼風煮 麻婆春雨 451kcal/21.0g	14 発芽米 鮭ワカメ ヤズ照り焼き 蓮根と南瓜の 野菜天ぷら盛 きのこスパ 457kcal/19.9g	15 麦ごはん さわら西京焼 牛肉サクサク コロッケ キーマカレー 458kcal/22.0g		
18 敬老の日 	19 黒米 ピリッとアクセント 鶏の七味焼 マヨ玉カツ 大根そぼろ煮 468kcal/21.4g	20 五穀米 豚肉中華焼き 旨みがごろっと メンチカツ サリナスぽん酢 457kcal/22.4g	21 苩弱米 牛肉柳川風 チーズの入った ささみフライ 豆腐チャンプルー 448kcal/20.7g	22 胚芽米 チーズハンバーグ のり塩風味 白身フライ 大根おかか和 456kcal/21.5g		
25 赤米 鮭のバター焼 カレー味 コロッケ 白菜豚肉煮 451kcal/21.9g	26 発芽米 さば味噌煮 竹輪と薩摩芋の 天ぷら2種盛 青梗かこ炒 450kcal/20.4g	27 麦ごはん 鶏と牛蒡の 串カツ 中華丼風 さんま塩焼き 456kcal/22.1g	28 黒米 エビカツ 変わらぬ美味しさ 鶏の照り焼き 筍ザーサイ炒 455kcal/21.1g	29 五穀米 ホキを使用 白身魚甘酢餡 挽肉じゃが 茄子の味噌和 453kcal/20.1g		

