

Menu

電話 : 054-259-1341
FAX : 054-259-0152

小盛 210g 327kcal 蛋白質3.6g 脂質0.9g 塩分0g
普通盛 250g 387kcal 蛋白質6.6g 脂質1g 塩分0g
大盛 340g 526kcal 蛋白質9g 脂質1.4g 塩分0g

〒421-0106
静岡市駿河区北丸子1-19-20

【お願い】
お弁当の調理には十分注意しておりますが、風通しの良い場所で保管して頂き、安心して喫食していただく為に当日14時までにお召し上がり下さい。
【注文方法】
下記の注文書にご記入頂き、前日の14時までにお申し込み下さい。なごみ・あじさい主食の小盛・大盛をご希望される場合には、同一枠内に外数で小〇食・大〇食とご記入下さい。
【当日変更】
午前9時までにご連絡下さい。完全予約制の商品は前日14時以降は変更・取

材料入荷等の都合により献立が変更する場合がございます、ご了承下さい。

日付	なごみ(和)	あじさい(味菜)	健康弁当(完全予約制) こわい生活習慣病美味しからだ守る カロリー650kcal程度 白飯 塩分3g 1日に必要な野菜1/3以上	シェフのこだわり ¥650(税込) ※一部例外あり (300食限定・前営業日14時までの予約制)
4 / 15 (月)	ビーフカレー バターコーンコロック マカロニサラダ 335 kcal 蛋白 9.3g 脂質 14.2g 塩分 2.7g	チキンソテー トマトソース 南瓜とチーズソース包み揚げ ブロッコリーの塩だれ炒め 367 kcal 蛋白 15.5g 脂質 20.1g 塩分 3.3g	ハンバーグ トマトガーリックソース きのこベーコンのクリームパンネ じゃが芋のカレー金平 639kcal塩分3.0g蛋白23.3g脂質14.1g炭水化物106.3g	そのまま食べても 美味しい! チーズの三元豚 カツカレー
4 / 16 (火)	ハンバーグ デミグラスソース 蓮根の旨塩炒め 磯辺仕上げのささみフライ 370 kcal 蛋白 17.3g 脂質 19.4g 塩分 2.8g	チキン南蛮 タルタルソースがけ 茄子とにんにくの芽の味噌炒め さつま芋のマセドアンサラダ 515 kcal 蛋白 18.1g 脂質 33g 塩分 2.7g	桜エビクリーミーコロック さわらの西京焼き 根菜の炒り煮 640kcal塩分2.9g蛋白23.4g脂質17.7g炭水化物93.8g	うどん& ミニかつ丼
4 / 17 (水)	鶏天 チリソースがけ 焼き餃子 ブロッコリーの塩レモン和え 287 kcal 蛋白 20.7g 脂質 7.3g 塩分 2.8g	豚と卵の中華炒め クリーミーコロック 若竹煮 417 kcal 蛋白 15g 脂質 27g 塩分 2.6g	牛肉のコチュジャン炒め かぼちゃコロック 野菜たっぷり焼きそば 658kcal塩分2.8g蛋白26.1g脂質15.6g炭水化物102.7g	トルコライス NEW
4 / 18 (木)	ごぼうのかき揚げ イカののみりん焼き 豚と野菜の葱塩炒め きのこのマリネ 351 kcal 蛋白 18.2g 脂質 18.1g 塩分 2.8g	手作り黒はんぺんフライ 牛すき風煮物 海藻サラダ 305 kcal 蛋白 15.5g 脂質 12.5g 塩分 3.9g	ブロッコリーとベーコンのキッシュ そばサラダ 鶏の味噌炭火焼き 634kcal塩分2.8g蛋白24.9g脂質16.3g炭水化物96.2g	からあげ弁当 450円
4 / 19 (金)	鶏の柚子胡椒焼き サモザフライ ジャーマンポテト ごぼうの甘酢炒め 403 kcal 蛋白 15.8g 脂質 21.4g 塩分 3.9g	肉団子の酢豚 木耳の卵炒め 春雨中華サラダ 352 kcal 蛋白 13g 脂質 17.1g 塩分 3.1g	あじとなすの南蛮風 五目豆 セロリと蓮根のおかか和え 696kcal塩分2.2g蛋白24.6g脂質20.9g炭水化物99.2g	高菜 × 明太マヨ × 牛丼
4 / 20 (土)		豚肉の塩だれ炒め 細切昆布とあさりの煮物 五目金平 288 kcal 蛋白 16.3g 脂質 12g 塩分 3.0g	<p><厚生労働省基準2015> カロリー：2100kcal/1日 700kcal/1食 (男50-69) 塩分：8g/1日 (1食当り約2.7g) 食物繊維：20g/1日 (1食当り約6.7g) 素材品数：30品以上 (1食当り10品以上)</p> <p>なごみの容器は レンジアップ可能です！ ぜひお試しください。</p>	
4 / 22 (月)	ロースとんかつ 胡麻ソース 茄子の肉味噌炒め 春雨サラダ 361 kcal 蛋白 12.1g 脂質 20.4g 塩分 3.0g	天ぷら3種(海老・南瓜・かき揚げ) 鶏の照焼き 金平蓮根 403 kcal 蛋白 14.6g 脂質 18.7g 塩分 3.0g	鶏の味噌マヨ焼き 舞茸と豆腐のふんわり天 じゃが芋のパン粉炒め 611kcal塩分3.0g蛋白21.4g脂質15.6g炭水化物95.9g	生姜焼き丼
4 / 23 (火)	豚の生姜炒め 帆立風味カツ 彩り野菜のつくね ポテトサラダ 392 kcal 蛋白 15.1g 脂質 21.8g 塩分 3.1g	ハンバーグ 海老フライ 筑前煮 白菜の煮びたし 352 kcal 蛋白 15.5g 脂質 13.8g 塩分 4.1g	キーマカレー えびカツ しめじと蓮根のペペロンチーノ 704kcal塩分2.3g蛋白19.3g脂質20.8g炭水化物107.4g	そば弁当
4 / 24 (水)	ごはんのせて～三色ごはん ピリ辛肉そぼろ・卵そぼろ・ナムル 水餃子 345 kcal 蛋白 19.8g 脂質 19.2g 塩分 3.4g	ヒレカツ 胡麻ソース イカの山葵醤油焼き じゃが芋の煮物 348 kcal 蛋白 19.8g 脂質 8.7g 塩分 4.1g	すき焼風煮 鶏肉の塩麹揚げ 豆のトマト煮込み 626kcal塩分2.5g蛋白27.2g脂質11.6g炭水化物102.1g	天丼
4 / 25 (木)	トンテキ風炒め 鶏のレモン風味焼き ブロッコリーサラダ 431 kcal 蛋白 21.6g 脂質 24.1g 塩分 3.5g	麻婆豆腐 かに玉チリソースがけ 白身魚の黒酢あん 春雨と蒸し鶏のサラダ 365 kcal 蛋白 15.4g 脂質 16.5g 塩分 3.7g	天ぷら盛り合わせ (えび2本・しらすと野菜のかき揚げ) 炊き合わせ 621kcal塩分3.1g蛋白25.0g脂質15.9g炭水化物89.4g	春の行楽弁当
4 / 26 (金)	ヤンニョムチキン マカロニペペロンチーノ キャロットラペ 464 kcal 蛋白 18.9g 脂質 25.5g 塩分 2.3g	欧風カレー ブロッコリーのタルタル 南瓜コロック 314 kcal 蛋白 10.4g 脂質 14.9g 塩分 2.5g	ひれかつのごまソース おでん風煮物 小松菜の生姜炒め 637kcal塩分2.6g蛋白24.4g脂質12.0g炭水化物107.6g	自家製 煮豚のせ つけ麺 (魚介醤油味)
4 / 27 (土)		鶏の照焼き 白身魚チーズ磯辺フライ 切干大根と昆布の旨煮 280 kcal 蛋白 19.8g 脂質 9.7g 塩分 2.5g	<p>静岡はSDGs(持続可能な開発目標)の考え方に共感し、積極的に取り組んでいます。</p> <p>その1つが「フードロス問題」。弊社はお弁当の残菜の一部を家畜用飼料に利用することで処理コストの軽減、処理に伴うCO2の削減を目指しています。</p> <p>お弁当箱返却の際、割り箸等の食材以外のものをお弁当箱内に入れられないようご協力をお願いします。</p>	

お弁当注文書	お客様コードNo.	お客様名	電話番号	FAX番号	ご担当者名

月 / 日	曜日	なごみ		あじさい		健康弁当	シェフのこだわり 650円	シェフのこだわり 450円	月 / 日	曜日	なごみ		あじさい		健康弁当	シェフのこだわり 650円
		セット	おかず	セット	おかず						セット	おかず				
4 / 15	月								4 / 22	月						
4 / 16	火								4 / 23	火						
4 / 17	水								4 / 24	水						
4 / 18	木								4 / 25	木						
4 / 19	金								4 / 26	金						
4 / 20	土								4 / 27	土						