

【お願い】
お弁当の調製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。

Menu

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

【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口食・大口食をご記入下さい。

電話：054-259-1341 F A X：054-259-0152 〒421-0106 静岡市駿河区北丸子1-19-20【当日変更】

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 (300食限定・予約制) ¥550(税込) ※一部例外あり |
|------------|---|---|--|--|
| 6 / 27 (月) | ハンバーグ和風オニオンソース クリーミーコロッセ 蒸し鶏と蓮根のサラダ 411 kcal 蛋白 18.8 g 脂質 17.5 g 塩分 2.8 g | カレーのトマトソース 枝豆入り細切昆布の旨煮 キャベツのサラダ 449 kcal 蛋白 24.7 g 脂質 25.0 g 塩分 3.7 g | チキン南蛮 ひじきと大豆の煮物 春雨の中華サラダ 771kcal塩分2.9g蛋白25.7g脂質28.6g炭水化物99.7g | うな重 ¥1500 エネルギー 972 kcal |
| 6 / 28 (火) | メンチカツ 大豆の旨煮 ごぼうサラダ 419 kcal 蛋白 15.1 g 脂質 19.8 g 塩分 3.3 g | ユーリンチー 冬瓜のそぼろあんかけ 水餃子 581 kcal 蛋白 26.9 g 脂質 32.1 g 塩分 3.7 g | 焼肉 茄子の田舎煮 パプリカのサラダ 724kcal塩分2.5g蛋白24.4g脂質19.4g炭水化物108.9g | 自家製焼豚 つけ麺 エネルギー 694 kcal |
| 6 / 29 (水) | 若鶏のオリジナルから揚げ 白菜とえびの中華煮 マカロニサラダ 467 kcal 蛋白 23.3 g 脂質 22.3 g 塩分 4.3 g | さばの味噌煮 チーズミンチカツ パプリカと卵のサラダ 479 kcal 蛋白 20.4 g 脂質 25.3 g 塩分 3.6 g | 八宝菜 蒟蒻のコチュジャン煮 枝豆しゅうまい 620kcal塩分3.0g蛋白26.5g脂質13.6g炭水化物91.5g | めっちゃ チキン丼 エネルギー 980 kcal |
| 6 / 30 (木) | 焼肉 黒半片の天ぷら 春雨サラダ 574 kcal 蛋白 18.2 g 脂質 39.5 g 塩分 4.3 g | ビーフカレー グリーンサラダ 切干大根煮 351 kcal 蛋白 16.8 g 脂質 16.9 g 塩分 3.3 g | 白身魚の香草マヨパン粉焼 冬瓜とウィンナーのポトフ風 フルーツポンチ 691kcal塩分2.6g蛋白24.8g脂質11.9g炭水化物118.3g | 甘辛鶏天 冷し中華 エネルギー 719 kcal |
| 7 / 1 (金) | アジフライ ソース焼きそば 玉葱とワカメの和え物 285 kcal 蛋白 15.9 g 脂質 16.4 g 塩分 3.0 g | 天ぷら盛り合わせ 若鶏の照焼 マカロニサラダ 464 kcal 蛋白 18.6 g 脂質 19.8 g 塩分 2.9 g | 夏野菜のグラタン ミルフィーユカツ オクラのごま和え 653kcal塩分2.9g蛋白22.2g脂質15.0g炭水化物102.2g | 三元豚の 卵とじ かつ丼 エネルギー 804 kcal |
| 7 / 2 (土) | おまかせメニュー | 鮭の塩焼 青梗菜じゃがベーコン もやしとわかめのナムル 309 kcal 蛋白 17.7 g 脂質 14.1 g 塩分 2.9 g | 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。 | <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) |
| 7 / 4 (月) | 筑前煮 茄子の味噌炒め カリフラワーのごま和え 369 kcal 蛋白 16.8 g 脂質 16.6 g 塩分 3.9 g | 豚ヒレの唐揚げ 高野豆腐の旨煮 ひじきサラダ 417 kcal 蛋白 25.8 g 脂質 16.0 g 塩分 4.8 g | ハンバーグトマトデミソース 人参しりしり 枝豆ポテトサラダ 703kcal塩分2.9g蛋白20.6g脂質20.6g炭水化物106.8g | 牛丼 エネルギー 968 kcal |
| 7 / 5 (火) | 白身魚と根菜つくねの野菜和風あん チンジャオロース 細切昆布のぼん酢和え 334 kcal 蛋白 19.0 g 脂質 13.6 g 塩分 3.9 g | マヨタマカツ ズッキーニの金平 海藻サラダ 458 kcal 蛋白 19.6 g 脂質 24.7 g 塩分 3.7 g | 豚肉と野菜のポン酢炒め 夏野菜のバジル炒め 切干大根の中華サラダ 657kcal塩分2.6g蛋白24.9g脂質20.4g炭水化物90.8g | スパイシー カレー弁当 ナン付 エネルギー 753 kcal |
| 7 / 6 (水) | 麻婆豆腐 揚げ餃子&しゅうまい 中華サラダ 319 kcal 蛋白 14.4 g 脂質 14.7 g 塩分 3.8 g | 豚肉の塩だれ炒め 牛肉じゃが風 たまごサラダ 470 kcal 蛋白 23.5 g 脂質 24.5 g 塩分 3.9 g | たっぷりコーン入りカレー 青菜のスパゲッティ 胡瓜と桜海老の酢の物 650kcal塩分2.6g蛋白24.3g脂質12.9g炭水化物106.2g | ヘルシー 白滝ピピン麺 エネルギー 289 kcal |
| 7 / 7 (木) | とんかつおろしだれ ごぼうの旨煮 マカロニサラダ 453 kcal 蛋白 13.2 g 脂質 20.5 g 塩分 4.0 g | 鶏肉の味噌炭火焼 青菜とツナのナムル 竹輪とゴーヤの高菜炒め 471 kcal 蛋白 20.2 g 脂質 26.9 g 塩分 3.4 g | ヒレカツ煮 炊き合わせ モロヘイヤのごま和え 605kcal塩分2.6g蛋白23.1g脂質13.2g炭水化物97.1g | 麻婆豆腐丼 エネルギー 866 kcal |
| 7 / 8 (金) | チキンカレー ハムカツ 青菜とコーンのソテー 340 kcal 蛋白 12.2 g 脂質 15.6 g 塩分 4.1 g | 豆腐野菜ハンバーグオニオンソース 焼うどん アボカドポテトサラダ 404 kcal 蛋白 14.7 g 脂質 19.1 g 塩分 4.6 g | 豚の味噌漬け焼き 蒸し鶏とゴーヤのサラダ 南瓜の塩麹煮 709kcal塩分2.0g蛋白24.7g脂質17.8g炭水化物108.5g | うどん弁当 (天ぷら付) エネルギー 515 kcal |
| 7 / 9 (土) | おまかせメニュー | ささみ三色フライ ごぼうと蒟蒻のしぐれ煮 蓮根の胡麻サラダ 350 kcal 蛋白 16.5 g 脂質 13.2 g 塩分 2.5 g | 静給は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。 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。 お弁当箱返却の際、割り箸等の食材以外のものを弁当箱内に入れないようご協力をお願いします。 | |

きりとり線より切り離しお申込み下さい。

| 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 | うな重 |
|--------|----|-----|-----|------|-----|------|------|-----|
| | | セット | おかず | セット | おかず | | | |
| 6 / 27 | 月 | | | | | | | |
| 6 / 28 | 火 | | | | | | | |
| 6 / 29 | 水 | | | | | | | |
| 6 / 30 | 木 | | | | | | | |
| 7 / 1 | 金 | | | | | | | |
| 7 / 2 | 土 | | | | | | | |