

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

7月11日(木) うな重

(並) 1,500円(税込) 是非

国産(特上) 3,000円(税込) ご賞味ください!

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 カリ-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) |
|------------|--|---|---|--|
| 7 / 8 (月) | ヒレカツ 胡麻ソース ツナバターポテト ブロッコリーの塩レモン和え <small>365 kcal 蛋白 13.5g 脂質 12.9g 塩分 2.8g</small> | グリルチキン トマトソース 南瓜とチーズの包み揚げ パプリカとイカのマリネ <small>356 kcal 蛋白 15.3g 脂質 20.4g 塩分 3.0g</small> | ハンバーグの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 <small>639kcal塩分2.8g蛋白23.7g脂質15.3g炭水化物102.6g</small> | 生姜焼き丼  |
| 7 / 9 (火) | ハンバーグ オニオンソース 磯辺仕上げのささみフライ 蓮根の旨塩炒め <small>342 kcal 蛋白 14.6g 脂質 15.0g 塩分 2.9g</small> | チキン南蛮 茄子の味噌炒め マセドアンサラダ <small>521 kcal 蛋白 19.8g 脂質 32.1g 塩分 3.4g</small> | 牛肉のコチュジャン炒め かぼちゃコロッケ 鶏のハニーマスタード焼 <small>675kcal塩分2.5g蛋白28.6g脂質17.0g炭水化物101.0g</small> | ヤンニョムチキン弁当 ¥450  |
| 7 / 10 (水) | 鶏チリ 揚げ餃子 キャベツマカロニサラダ ひじきの煮物 <small>315 kcal 蛋白 20.3g 脂質 9.1g 塩分 2.8g</small> | ポークカレー すき焼き風コロッケ たまごサラダ <small>381 kcal 蛋白 15.2g 脂質 22.3g 塩分 3.5g</small> | あじとなすの南蛮だれ 五目豆 セロリと蓮根のおかか炒め <small>696kcal塩分2.0g蛋白24.6g脂質20.7g炭水化物98.9g</small> | 鎌倉丼 (えびフライ卵とじ)  |
| 7 / 11 (木) | ブルコギ イカののみりん焼き ごぼうのかき揚げ きのこのマリネ <small>438 kcal 蛋白 22.1g 脂質 19.9g 塩分 3.5g</small> | 牛すき風 手作り黒はんぺんフライ 海藻サラダ <small>270 kcal 蛋白 14.7g 脂質 11.2g 塩分 3.7g</small> | 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 <small>645kcal塩分2.8g蛋白26.9g脂質16.3g炭水化物96.6g</small> | うな重 (並)1,500円(税込) うな重 (特上)3,000円(税込) |
| 7 / 12 (金) | 鶏の柚子胡椒焼き ジャーマンポテト カレーコロッケ <small>422 kcal 蛋白 15.2g 脂質 19.8g 塩分 3.8g</small> | 麻婆豆腐 オムレツの海老チリソースがけ 春雨と蒸し鶏のサラダ <small>226 kcal 蛋白 11.3g 脂質 10.8g 塩分 2.9g</small> | さわらの漬け焼 アスパラとベーコンのクリームコロッケ 根菜の炒り煮 <small>659kcal塩分2.4g蛋白24.1g脂質18.5g炭水化物96.5g</small> | シャージャー麺  |
| 7 / 13 (土) |  | 豚肉の塩だれ炒め 細切昆布の旨煮 五目金平 <small>280 kcal 蛋白 16.8g 脂質 12.6g 塩分 3.0g</small> | 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 / 15 (月) |  | | | |
| 7 / 16 (火) | 豚の生姜炒め 帆立風味カツ 彩り野菜のつくね焼き <small>397 kcal 蛋白 15.2g 脂質 21.8g 塩分 3.1g</small> | ハンバーグ 海老フライ アンチョビポテト マカロニサラダ <small>382 kcal 蛋白 15.1g 脂質 18.3g 塩分 3.9g</small> | すき焼風煮 鶏の塩麹から揚げ なすの煮びたし <small>625kcal塩分2.3g蛋白24.5g脂質13.6g炭水化物99.4g</small> | しずQの牛丼  |
| 7 / 17 (水) | 韓国風三色そば 水餃子 ごぼうのから揚げ <small>303 kcal 蛋白 15.9g 脂質 15.8g 塩分 3.3g</small> | 手作りヒレカツ 胡麻ソース イカの七味焼き 高野豆腐の含め煮 <small>331 kcal 蛋白 24.5g 脂質 13.2g 塩分 3.2g</small> | 天ぷら盛り合わせ (えび・蓮根・ゴーヤのかき揚げ) 炊き合わせ <small>671kcal塩分2.7g蛋白23.8g脂質16.5g炭水化物102.4g</small> | とろ玉ネバそば (えび天付き)  |
| 7 / 18 (木) | 豆腐チャンプルー ハムカツ 鶏のレモン風味焼き ブロッコリーサラダ <small>380 kcal 蛋白 17.2g 脂質 20.1g 塩分 3.2g</small> | 天ぷら3種(海老・南瓜・かき揚げ) 蓮根の甘酢炒め ポテトサラダ <small>456 kcal 蛋白 15.7g 脂質 26.0g 塩分 3.3g</small> | ひれかつのごまソース おでん風煮物 小松菜と木耳のソテー <small>638kcal塩分2.6g蛋白23.7g脂質11.9g炭水化物109.0g</small> | 三元豚の卵とじカツ丼  |
| 7 / 19 (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 <small>459 kcal 蛋白 18.4g 脂質 25.2g 塩分 2.3g</small> | 肉団子酢豚 木耳の卵炒め 春雨サラダ <small>350 kcal 蛋白 13.5g 脂質 17.5g 塩分 3.4g</small> | チキンカレー~焼き夏野菜添え~ えびカツ しめじと蓮根のペペロンチーノ <small>627kcal塩分2.1g蛋白16.8g脂質13.9g炭水化物105.1g</small> | 自家製煮豚のせつけ麺 (魚介醤油味)  |
| 7 / 20 (土) |  | 白身魚チーズフライ 鶏の照り焼き 蒟蒻と根菜のピリ辛煮 <small>289 kcal 蛋白 22.7g 脂質 9.7g 塩分 2.2g</small> | 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。 その一つが「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 食材以外のものをお弁当箱内に入れられないようご協力をお願いします。 |  |

| 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 | シェフ450円 | うな重(並)1,500円 | うな重(特上)3,000円 |
|--------|----|-----|-----|------|-----|------|----------|---------|--------------|---------------|
| | | セット | おかず | セット | おかず | | | | | |
| 7 / 8 | 月 | | | | | | | | | |
| 7 / 9 | 火 | | | | | | | | | |
| 7 / 10 | 水 | | | | | | | | | |
| 7 / 11 | 木 | | | | | | | | | |
| 7 / 12 | 金 | | | | | | | | | |
| 7 / 13 | 土 | | | | | | | | | |

| 月 / 日 | 曜日 | なごみ | | あじさい | | 健康弁当 | シェフのこだわり |
|--------|----|-----|-----|------|-----|------|----------|
| | | セット | おかず | セット | おかず | | |
| 7 / 15 | 月 | | | | | | |
| 7 / 16 | 火 | | | | | | |
| 7 / 17 | 水 | | | | | | |
| 7 / 18 | 木 | | | | | | |
| 7 / 19 | 金 | | | | | | |
| 7 / 20 | 土 | | | | | | |