

1月

日替りメニュー

微酸性電解水を使用しノロウイルス等の
予防対策をしております。

コロナに負けるな!
国民一丸となって、
協力し、助け合い、
乗り越えましょう。

私どものお弁当は出来る限り自分たちの目の届く
ところで製造・加工されている食品・材料を使用
する事を基本にしております。

◇お米は、こだわりの国産新米 山形米 100%使用

美味いご飯を召し上がっていただくために...



くっつき寒くなってまいりましたね。寒い日にもほかほかで温かいご飯を召し上がっていただくために電子レンジでの加熱をおススメしております。(目安: 1分半程度)

オカスの電子レンジ加熱は、500W電子レンジで1分~1分半程度の目安にて下さい。それ以上の加熱は、容器の変形やフィルムの変色につながる為、おこなわないで下さい。



12/27
月

明けましておめでとう御座います。
本年もスタッフ一同より一層お客様にご満足いただけるサービスを心がける所存です。



3
月

お正月メニュー
★『お赤飯の日』
★牛すき焼き
春菊を添えて♪
★冷めても美味しい♡
甘栗入り紫芋コロッケ
【食べやすくカットしました】
◆かぼちゃのいとこ煮
◆じっくり煮込んだ ほっくりレンコン煮
熱量/475kcal・タンパク質/24.8g・脂質/24.6g



29
水



むきエビとエビのすり身をたっぷり
使用したおすすめ一品です!
★【本箱】ゴロっと海老カツ
ハタタタルタルソース
スバゲタイー添え
★照り焼きチキンステーキ
★五目ひじき煮
◆野菜炒め
◆山菜の和え物
熱量/478kcal・タンパク質/23.8g・脂質/24.0g



30
木



ご当地メニューのタコライス
イメージして調理しました!
★大き目の鶏むき肉と豆腐の
ハンバーグ和風おろしソース
★具沢山タコライス風
「半熟卵添え」
★煮物盛り合わせ 3品
◆インゲンたっぷりごま和え
◆もやしナムル風
熱量/477kcal・タンパク質/24.8g・脂質/24.6g



31
金



皆様の無病息災を願っております!!
★【北海道産ホタテ入り】
クリームイクラタッパ
コロッケ
★煮込みハンバーグ
和風デミグラスソース
★コールスローサラダ
ツナ・水菜 ドレッシング添え
◆切り干し大根煮 ◆オクラおかか和え
熱量/475kcal・タンパク質/25.8g・脂質/22.7g



元日 1/1
土



バランスの取れた
メニューのご紹介です!
★豚丼煮
黒ゴマ厚揚げ煮の盛り合わせ
★【名古屋名物】豚玉ねぎ串カツ
八丁味噌をかけて♪
★ホッケの味噌漬け焼き
◆春雨中華炒め
◆旨塩ブロッコリーカニカマあんかけ
熱量/478kcal・タンパク質/23.8g・脂質/24.0g

成人の日
のりの香りが程よく、
カロリーも控えめに
まともめました!
★【豆ごぼんの日】
★特製たれ漬け込み
豚ロースの磯辺揚げ
★イカげそ大根煮
◆カニシューマイ2個付 ◆春雨中華炒め
熱量/478kcal・タンパク質/23.8g・脂質/24.0g

お弁当でしっかり
エネルギーチャージ!!
★エビフライ2本付け
干切りキャベツのタルタルソース添え
★ミートボールの
ホワイトクリームソース煮込み
★パスタサラダ 水菜添え
◆ブロッコリートマトソース煮
◆旬春菊さのこ和え
熱量/474kcal・タンパク質/25.3g・脂質/24.2g

人気メニューのご紹介です
是非ご賞味ください!
★大き目
煮込みデミグラスハンバーグ
花形人参添え
★鶏ササミ野菜ロールカツ
【食べやすくカットしました】
★季節の野菜の煮物盛り合わせ3品
◆エビシューマイ2個付け ◆厚焼き玉子
熱量/467kcal・タンパク質/24.2g・脂質/26.1g

まろやかなタルタルソースを
乗せていただきます~す♡!
★手仕込み
鶏の唐揚げ3個付け
タルタルカップ添え
★懐かしまるやかなポリタン
★さつま揚げと野菜の煮物
◆五目おから煮
◆里芋ごま煮
熱量/475kcal・タンパク質/25.8g・脂質/22.7g

柔らかくジューシー☆
洋食屋さんのメンチカツです!
★【洋食屋さん】の
メンチカツ フロッヨリー添え
★ポーク味噌生姜焼き
★コールスローサラダ
カニカマ・水菜乗せ
ドレッシング添え
◆煮物盛り合わせ3品 ◆コーンツナサラダ
熱量/476kcal・タンパク質/27.3g・脂質/27.3g

ふわふわの玉子とじを
トッピングした美味しい
チキンカツです!
★チキンカツ丼風
★秋鮭の塩焼き
★ブロッコリー
カレーソース煮
◆中華風和え物
◆卵の花サラダ
熱量/471kcal・タンパク質/25.3g・脂質/26.5g

鍋焼きうどん始めました! 火を使えないお客様へ! 冷やし麺 選べます *仕入れの都合により多少の変更をさせて頂く場合もございます。 *野菜を中心に、栄養バランスに気をつけた季節メニューをご紹介します。 *ライスのカロリーは350kcalが目安です。

日替わりサイドメニュー

全品 450円	12/27日	28日	29日	30日	31日
	1/3日	4日	5日	6日	7日
	10日	11日	12日	13日	14日
	春菊天と山菜うどん 梅干し御飯	鳥ごぼうときつねそば 豆御飯	ほうとう鍋焼きうどん ひじき御飯	ビビンバ麺 カニチャーハン	
	野菜炒めラーメン チャーハン	餅巾着とかき揚げうどん鍋 五目炊き込みご飯	竹輪の磯辺天つみれそば 桜えび御飯	豚ごぼううどん わかめ御飯	

新 裏メニューとして
鶏竜田彩野菜黒酢あん弁当
唐揚げ弁当
ハンバーグ弁当
豚肉の味噌炒め **初ケスト!**

美華月ごぜん

TEL. 03-5808-0141
FAX. 03-5603-0140

ご注文は、毎朝8:30~お受け致しております。 *追加オーダーは、当社のオペレーターまでお気軽にご相談ください。 *会議用弁当、行楽弁当、オードブル等、ご予算に応じて承ります。

食中毒防止 ◆昼食は配達当日の午後1時迄にお召し上がりください。 ◆直射日光の当たる場所、極端に湿度の高いジメジメした場所に置かないでください。 ◆隣の当たらご協力をお願い ない風通しの良い場所に保管してください。 ◆若し万が一開蓋後、異臭・異物・異変が見られた時は、即時に飲食を中止して当店までご連絡ください。

災害等によってメニューを変更せざるを得ない場合がございますので予めご了承ください。

