

スペシャル SPECIAL

おいしい料理は
愛情と工夫から

今月の
メニュー

2月

2018/2/1～2/28

栄養凝縮!

健康応援団

今月の登場日

1日・21日など

対象食材：切干大根

太陽の恵み

大根を細切りにして天日干しをすることで、大根の9割を占める水分が飛び、カルシウムやカリウム・食物繊維や鉄分といった栄養素が凝縮され、結果栄養価が高まるという仕組みです。天日干しにすることで消毒・殺菌効果も得られ、安心して食べることが出来ます。代謝を促進するビタミンB1やB2も10倍近く増えるそうです。学校給食でよく使われる理由も納得です。



今月のおすすめメニュー!!

16日にホットなメインディッシュ、『デミグラスハンバーグ』をご提供します。また、7日と21日には炊き込みご飯。ご賞味下さい。

6日 マグロカツ・きみトロハンバーグ



16日 デミグラスハンバーグ



ごはんの栄養量は420kcal(250gあたり)です。栄養素にはごはんの成分も含まれます。



月 Monday



この弁当箱でご提供させていただきます。

5日 チキンカツ
ロールキャベツ



12日 振替休日



19日 鶏の唐揚げ
ベーコンポテトバーグ



26日 サンマの蒲焼き
海鮮焼売



火 Tuesday

各種パーティ、宴会、
法要などの料理も
承っております。

6日 マグロカツ
きみトロハンバーグ



13日 ホッケの塩焼き
ビーフシチューコロッケ



20日 ビーフカツ
フィッシュソーセージ



27日 サワラの西京焼き
すき焼きコロッケ



水 Wednesday

福

7日 炊き込みご飯
味噌カツ



14日 チキンステーキ
春巻き



21日 炊き込みご飯
サケの塩焼き



28日 クリーミーコーンフライ
ミートボール



木 Thursday

1日 エビフライ
しそ鶏つくね



8日 サバの塩焼き
竹輪の天ぷら



15日 エビカツ
ペッパーステーキ



22日 ササミフライ
チーズハンバーグ



金 Friday

2日 ハーフカレー
ハムカツ



9日 油淋鶏
カニ玉



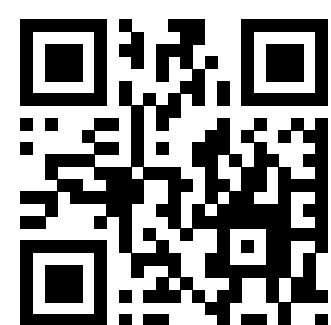
16日 デミグラスハンバーグ



23日 竹輪の天ぷらあんからめ
焼肉



下記ホームページでも
メニュー表をご覧
いただけます。
是非ご利用下さい。
スマホでQRコードからアップ!



NCC 日本ケータリング株式会社
〒488-0838 愛知県尾張旭市庄中町二丁目13番地2

URL www.nihon-catering.co.jp/
TEL 0561-53-4741(代) FAX 0561-54-3279

■食材仕入の都合によりメニュー変更する場合があります。■食品衛生上当日の午後2時までにお召し上がりください。■容器は電子レンジにはかけられません。