

レギュラー

REGULAR

今月の
メニュー

8月

2018/8/1～8/31

おいしい料理は
愛情と工夫から

江戸時代からの
定番食材

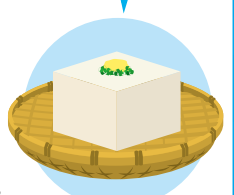
健康応援団

今月の登場日
10日金・29日水など

対象食材：**豆腐**

大豆の栄養ぎっしり!

豆腐は鎌倉時代に中国から日本に伝わり、江戸時代には家庭でも作れ、日常的に食べられるようになったと云われています。原材料は「大豆」のみ。体に必要な必須アミノ酸を多く含み、たんぱく質や糖質も多く含む反面、カロリーが低く、食べやすい食感も手伝って、夏の食欲不振時の栄養補給に効果的です。消化も良く、栄養の吸収率も高い為、暑い夏を乗り越える為に最適な食材です。



今月のおすすめメニュー!!

3日に『ハーフカレー』がお弁当に付きます。どうぞご賞味下さい。夏の食中毒防止強化月間中、炊き込みご飯の提供はございません。ご了承下さい。



7日 フライドチキン・もろこし焼き



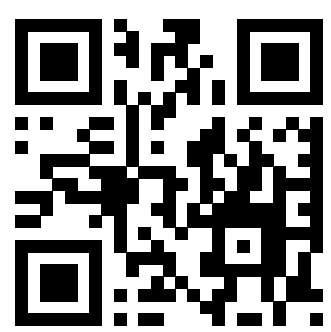
22日 豚キムチ・野菜天ぷら

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。

夏の食中毒防止強化月間：2018年5月1日～2018年10月31日

月 Monday

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!



火 Tuesday

水 Wednesday

木 Thursday

金 Friday

6日 コロッケ
ミートボール
ハムの日

728 kcal 蛋白質 14.4g 脂質 14.5g 塩分 2.1g

7日 フライドチキン
もろこし焼き
花の日

748 kcal 蛋白質 18.5g 脂質 17.7g 塩分 3.2g

8日 ビシソワーズフライ
焼肉
そろばんの日

740 kcal 蛋白質 19.7g 脂質 18.1g 塩分 2.2g

9日 鶏の唐揚げ
フーヨーハイ
ハーブの日

758 kcal 蛋白質 26.6g 脂質 19.6g 塩分 3.0g

10日 ハーフカレー
白身魚フライ
はちみつの日

783 kcal 蛋白質 16.3g 脂質 19.4g 塩分 3.3g

13日 左利きの日
お盆
休みに
なります

14日 特許の日
お盆
休みに
なります

15日 終戦記念日
お盆
休みに
なります

16日 タコキャベツカツ
鶏肉金平包み
薬草の日

727 kcal 蛋白質 19.5g 脂質 11.3g 塩分 3.1g

17日 竹輪の天ぷら
チーズハンバーグ
道の日

743 kcal 蛋白質 24.0g 脂質 17.2g 塩分 3.2g

20日 ササミカツ
ホッケの塩焼き
蚊の日

726 kcal 蛋白質 25.9g 脂質 15.7g 塩分 3.3g

21日 照焼ハンバーグ
献血記念日

756 kcal 蛋白質 28.5g 脂質 15.3g 塩分 3.4g

22日 豚キムチ
野菜天ぷら
金シャチの日

761 kcal 蛋白質 21.7g 脂質 18.8g 塩分 2.7g

23日 おろし豚カツ
女子大生の日

778 kcal 蛋白質 20.4g 脂質 22.0g 塩分 2.9g

24日 アジフライ
ハムステーキ
パイナップルの日

776 kcal 蛋白質 24.5g 脂質 31.9g 塩分 2.9g

27日 白身魚フライ
ベーコンポテトバーグ
寅さんの日

802 kcal 蛋白質 23.6g 脂質 19.6g 塩分 2.6g

28日 ハムポテトフライ
イカステーキ
バイオリンの日

716 kcal 蛋白質 19.0g 脂質 11.9g 塩分 2.3g

29日 エビの天ぷら
タンブリーチキン
焼き肉の日

766 kcal 蛋白質 25.7g 脂質 22.1g 塩分 2.2g

30日 味噌カツ
白虎隊の日

890 kcal 蛋白質 29.1g 脂質 29.3g 塩分 3.3g

31日 ハムカツ
海鮮ステーキ
冒険家の日

817 kcal 蛋白質 21.0g 脂質 23.2g 塩分 3.1g

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。