

スペシャル SPECIAL

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

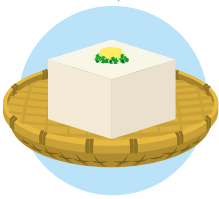
今月の登場日

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。

2日

ホッケの塩焼き・チンジャオロースフライ



27日

タコキャベツカツ・豆腐ステーキ



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。

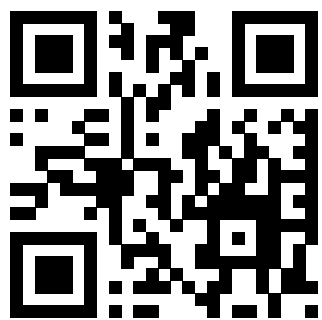
夏の食中毒防止強化月間：2018年5月1日～2018年10月31日

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

タンダリーチキン
イワシフライ



7日

サワラの幽庵焼き
エビの天ぷら



8日

味噌カツ



9日

豆腐ハンバーグ
イカリングフライ



10日

白身魚フライマリネ
ウィンナー



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

鶏の唐揚げあんからめ
オムレツ



17日

エビフライ
海鮮ステーキ



20日

ビーフカツ
チリソースボール



21日

サバの西京焼き
かき揚げ



22日

フライドチキン
ウィンナー



23日

アジフライ
ミートボール



24日

豚しゃぶ
ピシソースフライ



27日

タコキャベツカツ
豆腐ステーキ



28日

フーヨーハイ
チンジャオロースフライ



29日

サケの幽庵焼き
春巻き



30日

竹輪の天ぷらあんからめ
ハンバーグ



31日

ハムカツ
オムレツ



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。