

お弁当

今月のメニュー

2020年

9月

おいしい料理は
愛情と工夫から



今月のおすすりメニュー!!

4か月連続企画!

からあげグランプリ 9年連続金賞受賞
中日本しょうゆダレ部門



今月はこちら!!
10日(木)にご提供!!

からあげグランプリ 7年連続金賞受賞
塩ダレ部門



第8回からあげグランプリ 最高金賞
西日本しょうゆダレ部門



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：2020年5月1日～2020年10月31日

月

Monday



この弁当箱でご提供させていただきます。

火

Tuesday

1日

白身魚の天ぷらおろしソース
ハムステーキ

マテ茶の日



754 kcal
たんぱく質 20.5g
脂質 17.5g
塩分 3.0g

水

Wednesday

2日

チキン竜田揚げタルタルソース
ネギ焼き

牛乳の日



786 kcal
たんぱく質 19.3g
脂質 19.8g
塩分 2.5g

木

Thursday

3日

豆腐ハンバーグ
ウィンナーフライ

みたらしだんごの日



765 kcal
たんぱく質 22.2g
脂質 18.0g
塩分 3.0g

金

Friday

4日

ハーフカレー
春巻き

くじらの日



908 kcal
たんぱく質 20.7g
脂質 29.4g
塩分 4.0g

7日
生パスタの日



774 kcal
たんぱく質 19.6g
脂質 18.7g
塩分 3.2g

8日
米の日



814 kcal
たんぱく質 18.4g
脂質 17.0g
塩分 2.7g

9日
クレープの日



710 kcal
たんぱく質 23.1g
脂質 12.6g
塩分 3.1g

10日
パンケーキの日



804 kcal
たんぱく質 23.0g
脂質 25.5g
塩分 2.8g

11日
めんの日



771 kcal
たんぱく質 23.9g
脂質 18.2g
塩分 2.5g

14日
すっぽんの日



696 kcal
たんぱく質 19.5g
脂質 13.3g
塩分 2.6g

15日
ヒジキの日



898 kcal
たんぱく質 22.9g
脂質 29.9g
塩分 2.6g

16日
トロの日



759 kcal
たんぱく質 23.6g
脂質 15.8g
塩分 3.2g

17日
イタリア料理の日



816 kcal
たんぱく質 26.4g
脂質 17.3g
塩分 2.6g

18日
かわいれ大根の日



816 kcal
たんぱく質 26.7g
脂質 22.3g
塩分 3.1g

21日
漬物の日



22日
シカの日



23日
天ぷらの日



778 kcal
たんぱく質 25.5g
脂質 15.6g
塩分 2.7g

24日
海藻サラダの日



672 kcal
たんぱく質 20.0g
脂質 9.9g
塩分 2.7g

25日
プリンの日



799 kcal
たんぱく質 26.1g
脂質 15.1g
塩分 3.1g

28日
鶏の日



789 kcal
たんぱく質 19.4g
脂質 18.1g
塩分 2.9g

29日
肉の日



843 kcal
たんぱく質 26.3g
脂質 24.4g
塩分 2.6g

30日
くるみの日



813 kcal
たんぱく質 26.4g
脂質 21.6g
塩分 3.2g

健康応援団

今月の登場日

11日(金)など

対象食材：わかめ

体の中からスッキリ!

海藻類の定番のわかめ、味噌汁の具の代表格ですが、体の中での働きも非常に優れています。水溶性食物繊維が豊富で血圧の上昇を防ぎ、腸内ではゲル状に変化し有害物質を体外に放出してくれます。ミネラルも多く甲状腺ホルモンの成分として自律神経に働き、代謝を促す効果もあります。さらにわかめのネバネバ成分が胃の粘膜を保護し、胃炎・潰瘍の予防にも効果があるといわれています。体の中から守ってくれる、とても頼もしい食材です。

代謝向上!



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。