

# お弁当

# 今月のおすすめメニュー

今月は1日に「**ハーフカレー**」がお弁当につきます。  
どうぞご賞味下さい。

1日



ハーフカレー・オムレツ

4日



旨!!たこキャベツカツ

夏の食中毒防止強化月間：2025年5月1日～2025年10月31日

※実際の盛付けとは異なります。

2025

おいしい料理は  
愛情と工夫から

今月の  
メニュー

8月

月 Monday

6月から麦ごはんが登場します。  
豊富な食物繊維で  
健康を意識している人に  
おすすめです。  
是非ご賞味ください。



火 Tuesday

当社ホームページでも  
メニュー表を  
ご覧いただけます。  
是非ご利用下さい。

水 Wednesday

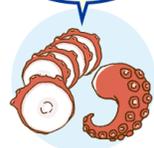
健康応援団

今月の登場日  
4日

対象食材：たこ

疲労回復にもおすすめです！  
たこは、世界的に見ると食べる文化のある地域は多くないといわれていますが、日本では消費量が多い魚介類のひとつ。カリウムやナトリウムなどのミネラルや、たんぱく質が豊富に含まれるヘルシーな食材です。また、タウリンを多く含むことで、コレステロールや血圧の調整、動脈硬化予防や肝機能強化、疲労回復などの健康効果が期待できます。今月はたこキャベツをたっぷり入れ、たこ焼き屋さんが本格的に仕上げた「たこキャベツカツ」がおすすめです。是非ご賞味ください！

低カロリーで  
高たんぱく!!



木 Thursday

金 Friday

4日 旨!!たこキャベツカツ

701 kcal 蛋白質 16.3g 脂質 15.0g 塩分 2.5g

5日 竹輪の天ぷら餡からめニラ饅頭

698 kcal 蛋白質 17.3g 脂質 12.9g 塩分 2.7g

6日 コーンコロッケ軟骨入り鶏つくね

671 kcal 蛋白質 12.0g 脂質 9.5g 塩分 2.3g

7日 照焼きハンバーグ南瓜の天ぷら

701 kcal 蛋白質 18.4g 脂質 12.3g 塩分 2.7g

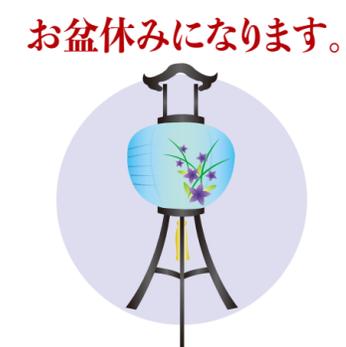
8日 ウィンナーポテフライパザル風味肉焼売

686 kcal 蛋白質 17.6g 脂質 14.0g 塩分 2.4g



12日 美味しいアジフライ

697 kcal 蛋白質 19.2g 脂質 14.1g 塩分 2.5g



18日 エビフライジャンボミートボール

706 kcal 蛋白質 24.4g 脂質 12.1g 塩分 3.2g

19日 竹輪の天ぷらタンドリーチキン

740 kcal 蛋白質 21.8g 脂質 19.9g 塩分 1.8g

20日 鶏肉のキムチ炒め生姜入りオムレツ

726 kcal 蛋白質 22.5g 脂質 17.5g 塩分 3.0g

21日 春巻き山芋焼き

721 kcal 蛋白質 12.8g 脂質 20.6g 塩分 2.3g

22日 カレーコロッケもろこし焼き

706 kcal 蛋白質 20.1g 脂質 14.2g 塩分 2.8g

25日 黒毛和牛メンチカツ

821 kcal 蛋白質 22.1g 脂質 21.2g 塩分 2.6g

26日 サバの竜田揚げピリ辛醤油味ミートボール

712 kcal 蛋白質 23.2g 脂質 16.0g 塩分 2.7g

27日 麦ごはん味噌カツ・キャベツ焼き

749 kcal 蛋白質 18.7g 脂質 14.4g 塩分 2.2g

28日 たこ野菜天ぷら九条ネギオムレツ

653 kcal 蛋白質 14.6g 脂質 12.1g 塩分 2.2g

29日 鶏の唐揚げホッケの塩焼き

799 kcal 蛋白質 29.5g 脂質 19.7g 塩分 3.1g

