

# 9月のメニュー

おいしい料理は愛情と工夫から

夏の食中毒防止強化月間  
5/1~10/31

■ 蛋白質 ■ 脂 質 ▲ 塩 分

月

Mon

火

Tue

水

Wed

木

Thu

金

Fri

1



卵の花フライ

ハムステーキ

■ 18.0g ■ 16.1g ▲ 1.9g **733kcal**

2



豚肉の天ぷら

サバの塩焼き

■ 25.0g ■ 21.5g ▲ 1.8g **785kcal**

3



海鮮串カツ

ふんわり豆腐ステーキ

■ 19.2g ■ 10.0g ▲ 2.3g **681kcal**

4



鶏肉の味噌炒め

パンプキンキッシュ

■ 21.4g ■ 15.8g ▲ 1.9g **688kcal**

5



ハーブカレー

野菜コロッケ

■ 16.8g ■ 19.3g ▲ 4.0g **844kcal**

8



ローストサラダチキン

オムレツ

■ 17.4g ■ 14.3g ▲ 3.0g **700kcal**

9



白身魚フライ

ミートボール

■ 16.6g ■ 9.5g ▲ 2.6g **633kcal**

10



鶏の唐揚げ

お好み焼き

■ 22.6g ■ 17.9g ▲ 2.9g **720kcal**

11



味噌カツ

海鮮焼売

■ 21.7g ■ 19.2g ▲ 2.4g **781kcal**

12



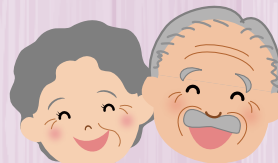
ジューシートマトチキン

竹輪の磯辺揚げ

■ 19.5g ■ 11.3g ▲ 2.4g **692kcal**

15

敬老の日



16



エビカツ

鶏野菜きのこオムレツ

■ 19.5g ■ 13.0g ▲ 2.2g **728kcal**

17



アジの竜田揚げ

豆腐ハンバーグ

■ 27.8g ■ 14.8g ▲ 3.0g **721kcal**

18



北海道十勝産牛肉入りポテトコロッケ

甘酢棒団子

■ 17.5g ■ 21.0g ▲ 3.1g **820kcal**

19



春巻き

チヂミ

■ 12.5g ■ 13.4g ▲ 2.4g **702kcal**

22



美味しい真アジフライ

■ 21.5g ■ 15.6g ▲ 1.6g **716kcal**

23

秋分の日



24



カレーコロッケ

小籠包

■ 17.3g ■ 13.0g ▲ 1.6g **744kcal**

25

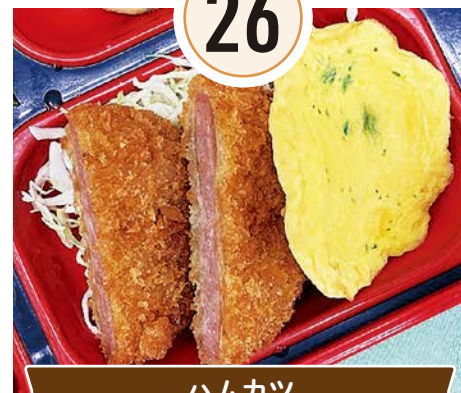


焼肉

煮玉子

■ 20.7g ■ 15.6g ▲ 2.7g **658kcal**

26



ハムカツ

和風オムレツ

■ 15.3g ■ 11.0g ▲ 2.7g **675kcal**

29



エビフライ

シーフードコーンステーキ

■ 18.8g ■ 12.8g ▲ 2.7g **706kcal**

30



鶏唐揚げの餡からめ

ニラ饅頭

■ 21.4g ■ 20.0g ▲ 2.6g **757kcal**

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。

健康応援団

対象食材：北海道産じゃが芋

北海道のじゃが芋はおいしい！

北海道はじゃが芋の生産・出荷量が全国1位です！  
じゃが芋といえば、北海道を思い浮かべる方も多いのではないでしょうか。  
北海道のじゃが芋が美味しい理由は、昼と夜の寒暖差にあります。暖かい  
屋間にたっぷり糖分を蓄え、気温の低い夜には活動量が抑えられるこ  
とでじゃが芋の糖分の消費が少なくなり、甘いジャガイモが育ちます。また、  
北海道の通気性・排水性に優れた土壌もじゃが芋の栽培に最適です。  
今月は十勝産のほくほくした男爵芋に牛肉を合わせたサクサクのコロッ  
ケがおすすめです。是非ご賞味ください！

18

