



# 味のお便り) (健康食)

## 昼食

日

月

火

水

木

金

土

1日 あじの蒲焼き	2日 豚肉の塩炒め	3日 さわらの幽庵焼き	4日 白身魚フライ	5日 鶏肉の山椒焼き	6日 豚肉の柚子こしょう焼き	7日 さばの七味焼き
8日 鶏肉の幽庵焼き	9日 白身魚の磯辺揚げ	10日 豚肉と厚揚げの味噌炒め	11日 肉団子の甘辛煮 2月11日 建国記念の日	12日 ぶりの煮付け	13日 白身魚ときのこのバター焼き	14日 チキンカツ
15日 白身魚の胡麻焼き	16日 鶏肉のゆずこしょう焼	17日 さばの照り焼き	18日 白身魚の千草焼き	19日 豚肉の甘辛煮	20日 チキンステーキ	21日 白身魚のムニエル
22日 豚肉の生姜焼き	23日 白身魚の塩レモン焼き 天皇誕生日	24日 照り焼きハンバーグ	25日 揚げ豚のチリソース	26日 赤魚の生姜煮	27日 ぶりの照り焼き	28日 ポークチャップ



まん <sup>ぶく</sup> べんとう

- |     |          |     |          |     |           |
|-----|----------|-----|----------|-----|-----------|
| 3日  | バター醤油パスタ | 7日  | ロールキャベツ煮 |     |           |
| 12日 | 焼うどん     | 15日 | 海老フライ    | 18日 | 黒毛和牛メンチカツ |
| 23日 | 天ぷら盛り合わせ | 27日 | 野菜の肉巻き   |     |           |



@NCCTAISYU

配食サービス

ヘルスケアフード

TEL 0120-480-486  
(フリーダイヤル)

## 大衆食堂

- 食材仕入れ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13時30分までにお召し上がりください。
- 電子レンジで温めてお召し上がり下さい。





# 味のお便り (健康食)

## 夕食

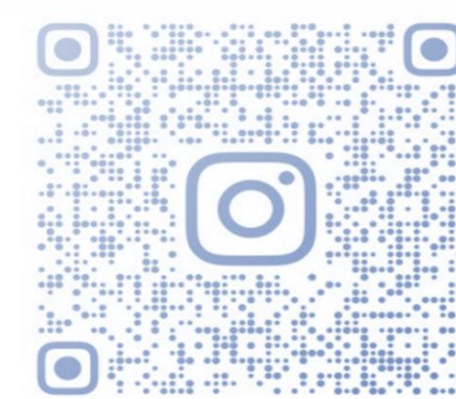
日 月 火 水 木 金 土

1日 豚肉の南蛮甘酢炒め	2日 赤魚の煮つけ	3日 豚肉のスタミナ焼き	4日 鶏肉の塩レモンだれ	5日 白身魚の菜種焼き	6日 ぶりの一味焼き	7日 酢豚
8日 さわらのつけ焼き	9日 豚肉のごまだれ和え	10日 白身魚のカレーソース	11日 さばのみそ煮 2月11日 建国記念の日	12日 とんかつ	13日 鶏肉のマッシュポテト焼き	14日 白身魚の梅焼き
15日 ハニーチキン	16日 白身魚の味噌マヨ焼き	17日 揚げ鶏のチリソース	18日 豚肉のすき煮	19日 白身魚のクリームソース	20日 アジフライ	21日 鶏肉の磯辺焼き
22日 白身魚の西京焼き	23日 鶏の唐揚げ 天皇誕生日	24日 さばの香草焼き	25日 白身魚の磯辺焼き	26日 鶏肉のみぞれかけ	27日 豚肉のマスタードソテー	28日 鮭フライ



まんぼう べんとう

2日 カレーライス    8日 まぐろカツ  
10日 おでん    13日 ハヤシライス    18日 マーボー丼  
21日 唐揚げ(おろしポン酢)    26日 めんたいこパスタ



@NCCTAISYU

配食サービス

ヘルスケアフード

### 大衆食堂

TEL 0120-480-486  
(フリーダイヤル)

- 食材仕入れ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19時までにお召し上がりください。
- 電子レンジで温めてお召し上がり下さい。