

10月 கொண்டை表

添付ソース
・天つゆ ・オリジナルソース ・おろしぼん酢 ・タルタルソース
*印の付いたメニューには、上記のいずれかの添付ソースが付きまます。
詳しくは、店舗スタッフが配達員にご確認ください。

月	火	水	木	金	土	日		
<p>1 大安</p> <p>豚肉となすの ピリ辛炒め& 手づくりたまご焼</p> <p>（弁）塩分3.0g [746kcal] ・彩やさい昆布 ・煮豆 ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.8g [570kcal] ・ミニデミバーグ ・彩やさい昆布 ・煮豆・漬物</p>	<p>2 赤口</p> <p>とりとじゃがいもの 揚げ煮& 広島産カキフライ</p> <p>（弁）塩分4.2g [779kcal] ・小松菜の煮浸し ・ひじき煮 ・ごはん</p> <p>（お）塩分4.6g [523kcal] ・小松菜の煮浸し ・ひじき煮 ・漬物</p>	<p>3 締切日 先勝</p> <p>牛肉とさつまいもの すき煮& 手づくりたまご焼</p> <p>（弁）塩分3.7g [775kcal] ・なすの揚げ浸し ・きんぴらごぼう ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.8g [555kcal] ・切干大根 ・なすの揚げ浸し ・きんぴらごぼう・煮豆</p>	<p>4 友引</p> <p>豚肉とごぼう炒め& *天ぷら盛合せ</p> <p>（弁）塩分3.2g [682kcal] ・いんげんのごま和え ・ひじき煮 ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.6g [422kcal] ・彩やさい昆布 ・いんげんのごま和え ・ひじき煮・漬物</p>	<p>5 先負</p> <p>*アジフライ& 牛肉のたまご炒め</p> <p>（弁）塩分3.4g [887kcal] ・ブロッコリーの煮浸し ・ポテトサラダ ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.9g [697kcal] ・ピーマンのケチャップ和え ・ブロッコリーの煮浸し ・ポテトサラダ・佃煮</p>	<p>6 仏滅</p>	<p>7 大安</p>		
<p>8 体育の日 赤口</p> 	<p>9 先負</p> <p>なす肉味噌& *天ぷら盛合せ</p> <p>（弁）塩分3.1g [801kcal] ・小松菜の煮浸し ・ひじき煮 ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.5g [554kcal] ・きんぴらごぼう ・小松菜の煮浸し ・ひじき煮・漬物</p>	<p>10 締切日 仏滅</p> <p>牛肉とピーマン炒め& 手づくりたまご焼</p> <p>（弁）塩分3.1g [734kcal] ・なすの揚げ浸し ・きんぴらごぼう ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.3g [543kcal] ・れんこんとコーンのサラダ ・なすの揚げ浸し ・きんぴらごぼう・煮豆</p>	<p>11 大安</p> <p>*アジフライ& 豚焼肉</p> <p>（弁）塩分2.8g [751kcal] ・いんげんのごま和え ・ひじき煮 ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.7g [507kcal] ・小松菜の煮浸し ・いんげんのごま和え ・ひじき煮・漬物</p>	<p>12 赤口</p> <p>肉団子黒酢あん& 手づくりたまご焼</p> <p>（弁）塩分5.0g [764kcal] ・ブロッコリーの煮浸し ・ポテトサラダ ・ごはん</p> <p>（お）塩分5.3g [506kcal] ・切干大根 ・ブロッコリーの煮浸し ・ポテトサラダ・佃煮</p>	<p>13 先勝</p>	<p>14 友引</p>		
<p>15 先負</p> <p>豚肉となすの ピリ辛炒め& 手づくりたまご焼</p> <p>（弁）塩分3.0g [746kcal] ・彩やさい昆布 ・煮豆 ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.8g [570kcal] ・ミニデミバーグ ・彩やさい昆布 ・煮豆・漬物</p>	<p>16 仏滅</p> <p>とりとじゃがいもの 揚げ煮& 広島産カキフライ</p> <p>（弁）塩分4.2g [779kcal] ・小松菜の煮浸し ・ひじき煮 ・ごはん</p> <p>（お）塩分4.6g [523kcal] ・小松菜の煮浸し ・ひじき煮 ・漬物</p>	<p>17 締切日 大安</p> <p>牛肉とさつまいもの すき煮& 手づくりたまご焼</p> <p>（弁）塩分3.7g [775kcal] ・なすの揚げ浸し ・きんぴらごぼう ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.8g [555kcal] ・切干大根 ・なすの揚げ浸し ・きんぴらごぼう・煮豆</p>	<p>18 赤口</p> <p>豚肉とごぼう炒め& *天ぷら盛合せ</p> <p>（弁）塩分3.2g [682kcal] ・いんげんのごま和え ・ひじき煮 ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.6g [422kcal] ・彩やさい昆布 ・いんげんのごま和え ・ひじき煮・漬物</p>	<p>19 先勝</p> <p>*アジフライ& 牛肉のたまご炒め</p> <p>（弁）塩分3.4g [887kcal] ・ブロッコリーの煮浸し ・ポテトサラダ ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.9g [697kcal] ・ピーマンのケチャップ和え ・ブロッコリーの煮浸し ・ポテトサラダ・佃煮</p>	<p>20 友引</p>	<p>21 先負</p>		
<p>22 仏滅</p> <p>とり照り煮& 手づくりたまご焼</p> <p>（弁）塩分4.1g [811kcal] ・彩やさい昆布 ・煮豆 ・ごはん</p> <p>（お）塩分4.4g [556kcal] ・いんげんのおかか和え ・彩やさい昆布 ・煮豆・漬物</p>	<p>23 大安</p> <p>なす肉味噌& *天ぷら盛合せ</p> <p>（弁）塩分3.1g [801kcal] ・小松菜の煮浸し ・ひじき煮 ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.5g [554kcal] ・きんぴらごぼう ・小松菜の煮浸し ・ひじき煮・漬物</p>	<p>24 締切日 赤口</p> <p>牛肉とピーマン炒め& 手づくりたまご焼</p> <p>（弁）塩分3.1g [734kcal] ・なすの揚げ浸し ・きんぴらごぼう ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.3g [543kcal] ・れんこんとコーンのサラダ ・なすの揚げ浸し ・きんぴらごぼう・煮豆</p>	<p>25 先勝</p> <p>*アジフライ& 豚焼肉</p> <p>（弁）塩分2.8g [751kcal] ・いんげんのごま和え ・ひじき煮 ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.7g [507kcal] ・小松菜の煮浸し ・いんげんのごま和え ・ひじき煮・漬物</p>	<p>26 友引</p> <p>肉団子黒酢あん& 手づくりたまご焼</p> <p>（弁）塩分5.0g [764kcal] ・ブロッコリーの煮浸し ・ポテトサラダ ・ごはん</p> <p>（お）塩分5.3g [506kcal] ・切干大根 ・ブロッコリーの煮浸し ・ポテトサラダ・佃煮</p>	<p>27 先負</p>	<p>28 仏滅</p>		
<p>29 大安</p> <p>豚肉となすの ピリ辛炒め& 手づくりたまご焼</p> <p>（弁）塩分3.0g [746kcal] ・彩やさい昆布 ・煮豆 ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.8g [570kcal] ・ミニデミバーグ ・彩やさい昆布 ・煮豆・漬物</p>	<p>30 赤口</p> <p>とりとじゃがいもの 揚げ煮& 広島産カキフライ</p> <p>（弁）塩分4.2g [779kcal] ・小松菜の煮浸し ・ひじき煮 ・ごはん</p> <p>（お）塩分4.6g [523kcal] ・小松菜の煮浸し ・ひじき煮 ・漬物</p>	<p>31 締切日 先勝</p> <p>牛肉とさつまいもの すき煮& 手づくりたまご焼</p> <p>（弁）塩分3.7g [775kcal] ・なすの揚げ浸し ・きんぴらごぼう ・ごはん</p> <p>（お）塩分3.8g [555kcal] ・切干大根 ・なすの揚げ浸し ・きんぴらごぼう・煮豆</p>	<p>今月のおすすめメニュー 牛肉とさつまいものすき煮& 手づくりたまご焼</p>  <p>発売日 3日水 17日水 31日水</p>					