

平成22年 1月

献立カレンダー

2010.

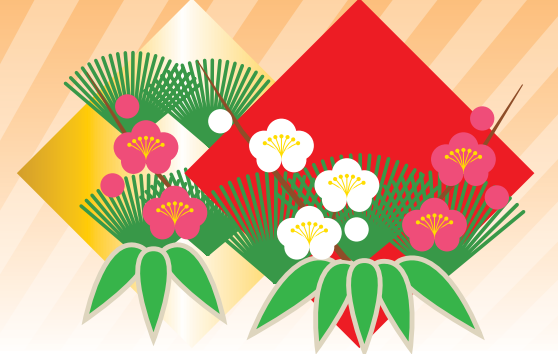
January



賀



正



月 MONDAY

火 TUESDAY

水 WEDNESDAY

木 THURSDAY

金 FRIDAY

土 SATURDAY



白身フライとオムレツ 4
エネルギー840/タンパク質29.0/脂質20.0



チキン南蛮玉子のせ 5
エネルギー900/タンパク質27.0/脂質28.0



すき焼き風煮とコロッケ 6
エネルギー746/タンパク質23.0/脂質13.0



焼肉風ハンバーグ 7
エネルギー829/タンパク質24.0/脂質18.0



マカロニソテーと豚カツ 8
エネルギー852/タンパク質24.0/脂質18.0



麻婆豆腐と天ぷら 9
エネルギー842/タンパク質21.0/脂質18.0



おまかせメニュー 11



牛肉コロッケとプチ焼売 12
エネルギー914/タンパク質29.0/脂質22.0



ミートオムレツと豚串フライ 13
エネルギー757/タンパク質20.0/脂質16.0



メンチカツと炊き込みご飯 14
エネルギー918/タンパク質34.0/脂質25.0



ビビンバ風(鶏肉) 15
エネルギー912/タンパク質30.0/脂質19.0



チキンカツと玉子とじ 16
エネルギー884/タンパク質27.0/脂質21.0



メンチカツとふりかけ 18
エネルギー870/タンパク質26.0/脂質21.0



ドライカレーポテトといか野菜カツ 19
エネルギー817/タンパク質29.0/脂質16.0



うどんすき風煮と醤油玉子 20
エネルギー842/タンパク質25.0/脂質17.0



コロッケとタンドリーチキン風 21
エネルギー867/タンパク質31.0/脂質24.0



魚の甘酢あんかけ 22
エネルギー813/タンパク質28.0/脂質14.0



フライ盛り合わせ 23
エネルギー804/タンパク質23.0/脂質15.0



ハンバーグとろっと玉子 25
エネルギー819/タンパク質24.0/脂質21.0



魚の天ぷらと炊き込みご飯 26
エネルギー883/タンパク質41.0/脂質21.0



酢豚風肉団子と魚のにつけ 27
エネルギー880/タンパク質32.0/脂質24.0



イカカツとスパゲティソース 28
エネルギー762/タンパク質21.0/脂質10.0



クリーム煮とコロッケ 29
エネルギー861/タンパク質23.0/脂質21.0



焼肉風炒めとプチえびフライ 30
エネルギー787/タンパク質26.0/脂質19.0

笑顔と健康をお届けします。おいしい、楽しい、うれしい健康メニュー！

食中毒防止のご協力とお願い

- 昼食は配達当日の午後1時迄にお召し上がりください。
- 直射日光の当たる場所、極端に温度の高い所、湿度の多い場所へは置かないでください。
- 陽の当たらない風通しのよい場所に保管してください。
- 材料入手の関係上、献立を多少変更する場合がございますのでご了承ください。

● 食数の変更は、午前9時10分で打ち切らせていただきます。尚、ご連絡は間違い防止のためFAXでお願いします。

お申し込みは



岡山県総社市真壁181の1
 TEL (0866) 93-8401
 FAX (0866) 93-4117
 URL <http://www.daisou-jp.com>
 e-mail info@daisou-jp.com