

# 2024年12月の献立表

日替わりメニュー

お米は広島県産のブランド米を使用しております



おべんとうの  
株式会社  
いいい

〒722-0035 尾道市山波町 3090-8

☎ (0848)46-1111

FAX(0848)46-1115

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	
<b>2</b> ハンバーグ/うずら串 <b>手作り</b> 麻婆春雨  れんこん煮物 他 440Kcal	<b>3</b> チキン竜田 <b>手作り</b> 手作りタルタルソース ビーフソテー お魚豆腐団子 他 450Kcal	<b>4</b> メンチカツ/親子風卵焼 <b>手作り</b> いりごはん  ごぼうサラダ <b>手作り</b> チリソース煮 他 460Kcal	<b>5</b> 白身竜田あんかけ/いか天 <b>手作り</b> 肉詰いない  ペンネグラタン 他 390Kcal	<b>6</b> <b>自家製</b> 酢鶏 <b>手作り</b> 塩焼きそば  じゃこなす 他 490Kcal	<b>7</b> おまかせメニュー	
<b>9</b> ロース豚カツ <b>手作り</b> オムレツミートソース マカロニサラダ 他 480Kcal	<b>10</b> チキンステーキ/春巻 <b>手作り</b> 春雨チャップレ風 海苔ミニカツ 他 430Kcal	<b>11</b> 鮭マヨフライ/ハムステーキ <b>手作り</b> ちらし寿司  やわらか角揚煮 <b>手作り</b> もやしナムル 他 380Kcal	<b>12</b> 鶏からあげ/ギョーザ <b>手作り</b> ジャーマンポテト 切昆布炒り煮 他 408Kcal	<b>13</b> <b>自家製</b> 回鍋肉 <b>手作り</b> 山菜スパ  ツナマヨサラダ 他 470Kcal	<b>14</b> おまかせメニュー	
<b>16</b> 鶏天/かきあげ <b>手作り</b> 大根の煮物  えびシューマイ 他 430Kcal	<b>17</b> ポークチャップレ <b>手作り</b> 白身竜田レモン漬け キャベツ中華あえ 他 420Kcal	<b>18</b> 豆腐ステーキ肉みそ <b>手作り</b> ごわはんめ  生姜炒め <b>手作り</b> 切干大根煮 他 430Kcal	<b>19</b> 白身フライ/ソーセージ天 <b>手作り</b> 親子煮  麻婆春雨 他 410Kcal	<b>20</b> ハンバーグ和風ソース <b>手作り</b> 八宝菜風  カレーロール春巻き 他 450Kcal	<b>21</b> おまかせメニュー	
<b>23</b> エビフライ/コロッケ <b>手作り</b> れんこんみそ煮 カレーマリネ 他 450Kcal	<b>24</b> さば竜田/ちくわ天 <b>手作り</b> マセドアンサラダ 肉シューマイ 他 430Kcal	<b>25</b> のり塩ハムカツ/オムレツ <b>手作り</b> 山菜ごはん  春雨中華風サラダ フチシュークリーム 他 420Kcal	<b>26</b> アジフライ/チキンナゲット <b>手作り</b> ナポリタン  マーボーナス 他 470Kcal	<b>27</b> <b>手作り</b> 生姜焼肉風 <b>手作り</b> 大根こってり煮 トマト風味コロッケ 他 440Kcal	<b>28</b> おまかせメニュー	
<b>30</b>  おまかせメニュー	<b>31</b> 大晦日  おまかせメニュー	<p>●食数の変更やキャンセルは、  <b>午前9時まで</b>にお願いいたします。                      ●食品ロス削減にご協力お願いいたします。</p> 				

- 広島産のお米を使用しております。
- 地産地消を目指しています。
- 安心の食材を厳選し、家庭の味をお届けします。  
 \*カロリー表示はおかずのみです。ご飯は約360Kcalです。

お客様へのお願い

- 弊社では防腐剤不使用の為、13:30までにお召上がり下さい。尚、13:30以降に喫食された場合の事故につきましては責任を負いかねますのでご了承ください。
- 仕入れ状況等の都合により、一部内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。
- 弁当箱は電子レンジで使用できません。温めの際は別の容器に移して行ってください。
- 弊社工場では卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにを含む製品を製造しています。