

本格的な夏に向けて、
今から体も準備していきませんか？



名古屋市南区豊田2-15-12
TEL 052-692-2500
FAX 052-692-2503

5月

連休明けの疲れが出やすい日常には、疲労回復を助けるアスパラガスや新じゃがいもなど、瑞々しい初夏の野菜が力になります。

忙しい毎日、1日3食のうちどこか1か所だけでも「今の時期に美味しい物」を意識して選んでみてください。その一口が、夏に向けて動ける体を作る大切な土台になります。

しっかり食べてしっかり潤す！
初夏の光に負けない元気な体づくりを、日々の食事から始めてみましょう。



営業時間

(月曜日から金曜日)

午前8時30分

～午後4時

定休日 毎週土曜日・日曜日
及び祝祭日

金

1日 465 kcal

油淋鶏風 たれ唐揚げ

筑前煮
ビビンバ風ナムル
コーンポテトサラダ
高野豆腐と花麩の含め煮

お弁当は冷房の効いた室内、または涼しい場所で保管し、
13時までにお召し上がりください。
《保管の推奨温度は 室温25℃ 湿度55%前後》

月		火		水		木	
4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
GW休業日のお知らせ 5月2日(土)から5月6日(水)まで GW休業日とさせていただきます 5月7日より平常通り営業致します 何卒ご理解賜ります様お願い申し上げます				中華風 甘辛たれメンチ		北海道男爵 牛肉コロッケ	
11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日
中華春巻き 焼売・餃子	和風鬼おろし たれハンバーグ	ローズどんかつ	牛肉ミンチかつ	春キャベツの メンチかつ	クリームフライ	チキンカツ	鶏からあげ
カレー風味ビーフンソテー 彩り野菜の煮浸し 糸こんにゃく 紅生姜レンコンさつま揚げ煮	カレーコロッケ 金平ごぼう 豚肉と白菜のクリーム煮 もやし中華和え	ソース焼きそば 茄子の味噌炒め 菜の花のからし和え さといもと竹輪の煮付け	カニカマ入り中華うま煮 切干大根の五目煮 高菜の油炒め 大判がんも煮	ひじきの五目煮 野菜のパペロンチーノソテー 竹の子鶏そぼろ炒め 木葉しんじょう	ハムステーキ黒胡椒焼き チャプチェ すき煮 野菜とベーコンのトマトソース煮	けんちん汁煮 小松菜ともやしのナムル ジャーマンソテー 三角絹厚揚げ煮	甘辛タレ肉団子 ささごぼうの甘辛炒め 豚キムチ風炒め 白菜と竹の子の和風うま煮
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日
クリームフライ	チキンカツ	鶏からあげ	サーモン ミンチカツ	ジューシー メンチカツ	アジフライ	味噌カツ	粗挽き黒胡椒の 極みソース ハンバーグ
ミニハンバーグ 塩たれ焼きそば 菜の花ナムル こんにゃく山菜のごま煮	千切り野菜の信田煮 茄子と豚肉のピリ辛炒め ブロッコリーサラダ しゅうまいの甘酢ソースかけ	ポークカレー 野菜コロッケ 大根菜の煮浸し もやしの中華炒め	魚を食べよう! ミニポロニアソーセージ 麻婆豆腐 ミートソースかけオムレツ ガバオ風とりそぼろ炒め	豚肉ともやし中華うま煮 レンコンのカレー風味きんぴら 糸こんにゃくのそぼろ煮 大根と竹輪の味噌おでん風煮	人気メニュー エビカツ	厚切りハムかつ	人気メニュー エビカツ
25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	
アジフライ	味噌カツ	粗挽き黒胡椒の 極みソース ハンバーグ	エビカツ	厚切りハムかつ			
ミニハンバーグ 塩たれ焼きそば 菜の花ナムル こんにゃく山菜のごま煮	千切り野菜の信田煮 茄子と豚肉のピリ辛炒め ブロッコリーサラダ しゅうまいの甘酢ソースかけ	ポークカレー 野菜コロッケ 大根菜の煮浸し もやしの中華炒め	麻婆春雨 サイコロ高野の彩り煮 小松菜のごま和え ミニがんも煮	焼きビーフン 大豆ひじき煮 豚大根煮 ブチバーグ てりやきソース			

☆弊社は、米国産米を使用しています。
☆衛生上、午後1時までにお召し上がりください。
☆カロリーはおかずのみ表示です。ご飯(約350kcal)
仕入れの都合により、メニューが変更となる場合があります。予めご了承ください。