

## 月 日替わりメニュー

2025  
January

月	火	水	木	金
		1		
6	7 さかなの日	8	9 韓国グルメフェア	10
<p>④ 新年スタート！バーチキンカレー煮込み 「腰が曲がるまで元気で」ブリッピ海老水餃子 「見直し良く、きんびれんこん 『まめに働く』彩りお豆の白和え ボテサラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 620kcal 20.7g 2.8g 102.4g 2.8g ヘルシー 443kcal 13.7g 9.5g 73.8g 1.8g</p>	<p>⑤ チキンカツ・ツナ入り和風タルタル アブラカレイト彩り野菜の黒酢ソース 高野豆腐のカニマ中華あん ほうれん草のおかか和え あさりと春雨のオニオンサラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 681kcal 24.3g 19.5g 99.9g 2.5g ヘルシー 451kcal 16.1g 11.8g 69.2g 1.8g</p>	<p>⑥ 豚場揚げ野菜の瀬戸内塩レモンだれ お楽しみの1品 鶏さつまの生姜醤油 切干大根煮 Wコーンのもろみ醤油サラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 647kcal 18.3g 17.5g 101.6g 2.8g ヘルシー 464kcal 13.8g 12.5g 72.4g 2.2g</p>	<p>⑦ 韓国料理 韓国の定番！ハニーマスタークチキン がっつり牛焼肉・ナムル添え タコ入り！海鮮チヂミ・ネギソース ヤンニョムこんにゃく イカ入り白菜とヨレギサラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 709kcal 18.7g 25.3g 96.4g 2.9g ヘルシー 461kcal 12.2g 14.5g 67.3g 2.0g</p>	<p>⑧ 牛すじ肉のピリ辛オイスター煮込み 栗かぼちゃコロッケ キベツの練り天 竹の子人参の塩だれ炒め 店主おすすめの1品</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 614kcal 15.6g 13.9g 105.6g 2.8g ヘルシー 412kcal 11.6g 8.2g 72.3g 2.1g</p>
13	14	15 Premium 小正月	16	17 ★ Special
<p>⑨ ピーフ入りハンバーグ・デミグラス煮込み カルシウム豊富 あじの南蛮漬け 柿子胡椒風味の和風チーズチーズ 広島巻とかみの赤しそ風味和え マカロニサラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 676kcal 21.5g 17.8g 102.8g 2.8g ヘルシー 455kcal 13.5g 11.5g 71.7g 1.9g</p>	<p>⑩ 牛カツ・明太和風あん 合鴨と姫皮竹の子・野沢菜のさっぱり梅和え 醤油餅風ニヨニキ・山椒風味～ ようこぶ（昆布）ときゅうりの生姜和え めでたい！粒飽和ミンニćiい焼き</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 755kcal 17.4g 24.5g 110.8g 2.7g ヘルシー 508kcal 11.8g 13.7g 81.1g 1.8g</p>	<p>⑪ ごろっとチキン・サクサク醤油マヨ 磯の香広い裏切らない旨さ白身魚フライ そぼろとバブリのパルト炒め おまかせの副菜 切干大根と茎わかめの中華サラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 664kcal 25.8g 18.2g 96.9g 2.5g ヘルシー 470kcal 17.2g 12.7g 70.3g 2.0g</p>	<p>⑫ 黒トリュフ香る唐揚げ 鮭（さけ）とポテトのアンチョビソース 肉団子トマト煮込み 白菜漬の青じそ風味和え 五目もやしとじきの黒ごまサラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 793kcal 23.2g 30.7g 103.0g 2.2g ヘルシー 510kcal 15.1g 17.5g 71.1g 1.8g</p>	<p>⑬ 大寒～冬の食材～</p>
<p>⑭ キャベツメンチ・もろみ醤油ダレ 鶏肉と根菜の豆乳味噌クリーム煮 花がんものの煮物 里芋とかぼちゃのおかか和え 紅芯大根とカリフラワーのオニオンドレッシング</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 726kcal 21.5g 25.0g 101.5g 2.8g ヘルシー 472kcal 13.8g 14.4g 70.3g 2.0g</p>	<p>⑮ 海老カツ・ソース 四川風き肉たっぷり“しびれ”麻婆春雨 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ ひじき煮 ボテサラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 681kcal 17.5g 19.5g 107.0g 2.9g ヘルシー 471kcal 11.9g 13.4g 74.3g 2.1g</p>	<p>⑯ ハンバーグ・チーズフォンデュ風ソース 冬野菜入り濃厚ポークシチュー フジッリでビリ辛トマトスース～アラビータ風～ さつま芋のパスターナッツ仕立て ブロッコリーのアントビーマヨサラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 707kcal 20.9g 21.4g 103.0g 3.0g ヘルシー 481kcal 13.5g 13.2g 74.4g 1.9g</p>	<p>⑰ 黒酢の酢鶏～鶏肉と野菜の黒酢ダレ～ お楽しみの揚げ物 ちくわと胡麻油の胡麻ソース 大根と切干大根の煮物 干し豆腐ときゅうりのピリ辛高菜サラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 792kcal 20.3g 30.8g 112.1g 2.8g ヘルシー 507kcal 13.4g 17.2g 78.2g 2.0g</p>	<p>⑱ 鶏肉ときのこのトマト煮込み 牛肉と男爵イモ入りロコッケ 黒胡椒香る！ハムステーキ なすと山菜の昆布ポン酢ジユレ 店主おすすめの1品</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 650kcal 17.2g 20.0g 99.3g 2.3g ヘルシー 447kcal 11.8g 13.7g 68.2g 1.7g</p>
27	28 Premium 全国学校給食週間	29	30 ★ Special 北海道	31
<p>⑲ 国産生姜使用！豚肉生姜焼き・野菜添え 白身魚フライ・瀬戸内塩レモンダレ 大阪名物！たこ焼き 切干大根 マカロニサラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 655kcal 19.7g 20.0g 97.8g 2.7g ヘルシー 470kcal 13.4g 14.6g 70.1g 2.0g</p>	<p>⑳ 人気コンビ☆フライドチキン・カレーソース みんな大好き！てりたまハンバーグ カルシウム豊富！鮭と小松菜の豆乳煮 今が旬！白菜漬と柚子のサラダ アールグレイ香る紅茶ロールケーキ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 800kcal 22.1g 31.8g 102.6g 2.8g ヘルシー 508kcal 14.0g 17.9g 70.3g 2.0g</p>	<p>㉑ ガソンとジューシーメンチ・ソース イカ園子とふわふわ玉子の中華あん 京風卵の花～おからと野菜煮～ おまかせの副菜 ごぼうとオクラの梅味噌サラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 779kcal 19.5g 27.5g 113.1g 3.0g ヘルシー 504kcal 12.7g 15.5g 78.1g 1.9g</p>	<p>㉒ 北海道産ホタテのクリームロコッケ 合鴨と彩り野菜の焼肉タレ炒め 大根おろしでさっぱり！野菜餃子 山芋とこんにゃくの高英ナムル きゅうりと麦みそ漬のパリパリサラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 772kcal 15.3g 29.7g 104.1g 3.2g ヘルシー 503kcal 10.5g 17.2g 71.9g 2.2g</p>	<p>㉓ 豚肉とさつまいの甘辛胡麻炒め チリソースで味わう海老イカ海鮮メンチ 餃子名物カレーボール ひじき煮 彩りお豆のオリエンタルサラダ</p> <p>エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量 デラックス 707kcal 16.8g 18.2g 116.1g 2.8g ヘルシー 479kcal 12.3g 11.4g 80.2g 2.1g</p>

④マークは写真で紹介しているメニューです。



Premium 季節にちなんだプレミアムなメニュー。  
デザート付きです。

Special 魅力的なおかずを盛り込んだ  
スペシャルメニューです。

十二穀ご飯  
使用

## 日替わり デラックス弁当

日替わりのおかず5品  
カロリー目安750kcal

## 日替わり ヘルシー弁当

日替わりのおかず5品  
カロリー目安550kcal

※写真はイメージです。 ※記載されているカロリー、栄養成分の値は弁当一個分ですが、あくまで目安です。栄養素の摂取量を保証するものではありません。 ※当店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしておりません。ご了承ください。 ※仕入れの状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

毎月3~7日は、水産府が定める「さかなの日」です。消費拡大に向けた取り組みとして、1/7は水産物を豊富に使用しています。