

2012年2/13~2012/3/3 (株)フードサービス トーフ

◎ヘルシーランチメニュー◎



月	火	水	木	金	土
<p>13 599kcal 豚唐揚 卵入ポテトサラダ 炒り鶏 シュークリーム その他数品 若布御飯</p>	<p>14 595kcal 餃子 野菜の味噌炒め マロニージャーソースかけ ハート型杏仁豆腐 その他数品 エビチリ丼</p>	<p>15 551kcal 茶碗蒸し シマホッケ塩焼 大根当座煮 黒糖プリン風味 その他数品 五目寿司</p>	<p>16 593kcal 蟹と豆腐のふんわり天和風あんかけ 大根ゆず風味 きのこサラダ みかん その他数品 ソースカツ丼</p>	<p>17 595kcal 鶏肉バジル焼 薩摩芋チーズ焼 コーンシチュー メイプルプチホットケーキ その他数品 ウインナーカレーピラフ</p>	<p>18 586kcal イカフライ キャベツとベーコンの卵とじ煮 じゃが芋明太バジルソテー 栗甘露煮&チェリー その他数品 ゆかり御飯</p>
<p>20 580kcal 彩り海鮮豆腐ステーキ 豚肉と小松菜の梅マヨ和え 筑前煮 みたらし団子 その他数品 三色御飯</p>	<p>21 590kcal わかさぎ唐揚菜味ソースかけ カレービーフン 八宝菜 チョコプチケーキ その他数品 野菜炒飯</p>	<p>22 596kcal 天婦羅盛合せ ひじき煮 おくらおかか和え なかよしゼリー その他数品 サラダ巻&稲荷</p>	<p>23 543kcal チキンピカタトマトソースかけ マカロニグラタン 大根コンソメ煮 手作りドーナツ その他数品 海老ピラフ</p>	<p>24 554kcal サイコロステーキおろしソース 海鮮紅生姜カツ 柳川風煮 フルーツ その他数品 きのこ御飯</p>	<p>25 571kcal 豚肉照焼 海老のマヨパン粉焼 茄子味噌煮 ミニよもぎ団子 その他数品 海苔御飯</p>
<p>27 559kcal 豆腐ハンバーグおろしソース 筍と豚肉の辛味噌炒め カリフラワーサラダ フルーツミックス その他数品 蟹釜飯風</p>	<p>28 593kcal カレイ唐揚野菜あんかけ じゃが芋と豚肉の中華旨煮 レタスと若布の中華サラダ ヨーグルト寒天ストロベリーソース その他数品 干えび&枝豆御飯</p>	<p>29 597kcal 若鶏粗挽塩胡椒焼 スパゲティサラダ 小松菜海苔和え みかん その他数品 デラックスオムライスデミソースかけ</p>	<p>3/1 571kcal イカステーキ味醂焼 ポパイエッグ 三色サラダ チョコバターモチ その他数品 かき揚丼</p>	<p>2 568kcal 若鶏唐揚 菜の花辛子和え 海藻サラダ ひながし その他数品 散らし寿司</p>	<p>3 590kcal 豚肉のバジル焼 白菜ツナ煮 蓮根のわさびマヨ和え 若草団子 その他数品 あじよせふりかけ御飯</p>

ひとくちメモ

● 弊社本社工場は、静岡県内初、国内第6号認定の HACCP 高度化基準認定工場です。HACCPとは、日本語で「危害要因分析&必須管理点」であり、米国で宇宙食の高い安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法です。より高い食の安全を確保するために、徹底した衛生管理システムのもと、お弁当を作っております。

- * 材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
- * 食品添加物は一切使用しておりません。安全上賞味期限は午後2時までとさせていただきます。
- * 食器を灰皿に使用したりガム等を捨てたりしないで下さい。
- * 弊社のお米は、国内産の物を使用しております。