おがわの献立表(昼) 黄色マーカーの献立3品が「お手頃弁当」のオカズです。 大人気の「鍋焼きうどん」は3/29(土)まで販売いたします

1月	お値打ち!サービス弁当	栄養満点!特選弁当	ボリューム!上特選	ヘルシーバランス良いカロリー抑え	はめレディース弁当♡
13日	成人の日 給食(昼・夕) お休みさせて頂きます	仕出し料理の配送 正午まで 承っております	M R C TK A SHIPTER COURSE	新年おめでとうございます! 今年もご贔屓のほど よろしく お願い申し上げます	
14日	カ 249 <mark>つくね甘辛タレ</mark> タ 16.6 炭 26.1 彫 g.4 <mark>わかめと水菜、たまねぎサラダ</mark>	力 306 蒸し焼売 夕 19.3 炭 31.9 脂 8.7	カ 3.84 ポテトケチャップ タ 21.8 炭 40	カ 269 つくね甘辛タレ タ 17.5 マカロニケチャップ炒め 炭 30.2 脂 9.6 わかめと水菜、たまねぎサラタ	もやし、ニラ、人参、昆布 らっきょうサラダ ゛
	脂 9.6 塩 2.8 <mark>おでん</mark> カ 320 <mark>黒はんぺんフライ</mark>	店 8.7 塩 3.1 力 366 ミックスベジタブル	脂 16.7 塩 3.5 力 370 カットトマト	塩 3.4 おでん 力 350 黒はんぺんフライ	みかん ツナ入りキャベツと水菜、
15日	タ 16.1 焼き肉 炭 11.2	タ 16.8 炭 14.9	夕 16.9 炭 15.7	<u>夕 17.2</u> 焼き肉 炭 16.2 スギカドスリエーブサーダ	人参のコールスローサラダ
	個 27.4 塩 1.6 もつと野菜の味噌煮	脂 27.6 塩 1.7	脂 27.6 塩 1.7	塩 1.7 もつと野菜の味噌煮	缶詰フルーツミックス
16日	タ 19.1 <mark>鱒の塩焼き</mark> 炭 10.3	カ 291 揚げ春巻き タ 21 炭 14	力 317 鶏むね肉としめじ 夕 23.1 炭 17.8		かぼちゃとナッツの 味噌マヨサラダ
	脂 14.7 塩 1.9 <mark>親子丼風煮</mark>	脂 17.9 塩 2.1 ミート管場げ付き	脂 18.7 塩 2.2	版 20.0LOPA と 貝割れツナサラダ塩 2.2親子丼風煮	ナタデココとクコの実
17日	カ 334 タ 21.4 炭 11.7	カ 379 うずら豆 夕 23.9 炭 21.3	カ 420 煮卵 夕 27.4 炭 22.5	カ 353 キスフライ 夕 21.8 キャベツとニラ、豚肉炒め 炭 16.6	スティック野菜 金山寺味噌添え
(金)	<u>版 7117</u> <u> </u>	脂 23.4	脂 26.1 塩 2.8	<u>版 10.0</u> <u>脂 23.4</u> 塩 2.4 麻婆豆腐	りんご
18日	カ 256 <mark>鶏の柚庵寺焼き</mark> 夕 9.6 炭 29.2	夕 10.6	カ 337 ロースハム炒め 夕 12.6	カ 363 タ 15.1 焼きうどん	いかくん入り野菜サラダ
	灰 29.2 脂 12.2 塩 2.1 <mark>筑前煮</mark>	炭 33.9 脂 14.5 塩 2.4 冷凍を菜 しろくき書	12.6 	炭 49.8 がしょうしん 脂 12.6 さつまコロコロサラダ 塩 2.5 筑前煮	白玉あずき

*日の当たらない場所におき、午後1時までにはお召し上がり下さい。

*仕入れの都合により献立が変わる場合も有ります。

※メニュー内栄養成分表記について カ:カロリーkcal タ:タンパク質g 炭:炭水化物g 脂:脂質g 塩:塩分g ~おおよそのおかずのみの数値です。 メインHP

※ライスは1食220g・カ:343kcal タ:5.5g 炭:81.6g 脂:0.66g。半ライスは1食120g・カ:187kcal。レディースのライスは1食100g・カ:160kcal目安です。

★★そば・うどん弁当 一年中販売!¥630(税別) ①ライス入り②ライス無しおかず③ライス無し麺④麺大盛りは¥700(税別)

★★焼肉(ももスライス3枚)・唐揚げ(もも唐揚げ3個)・ロース(豚もも120g) 一年中販売! 日替わりおかず4品・漬物・ご飯

★★産後ママ応援弁当 産後のママにゆとりと栄養を♪¥800(税別)~ タンパク質(手のひら面積 高さは1キン位)カロリーは通常の1.5倍を目安に!

焼肉・唐揚げ・ロース・ママ・そば・うどん・ミート・鍋焼き ご注文は、前日夕方5時までにお願いします。



《お願い》弊社のお弁当箱(ミート以外)は電子レンジ対応では有りません。温める際は別の皿に移して下さい。