



LUNCH MENU

2025 4月

ドキドキ

SERVICE DAY 10日(木)

デミケーキ

11 (金)

石川

全国うまいもん旅

治部煮

治部煮(じぶには)は、石川県金沢市に伝わる郷土料理のひとつで、鶏肉・鴨肉や野菜などを一緒に煮込んで作られる煮物のことです。江戸時代の加賀藩の時代から武家や庶民の間で親しまれている料理で、スーパーのお惣菜で売られていたり家庭料理として食べられたりしています。昔は、寒さの厳しい冬場に食べられる料理とされていましたが、現在では四季折々の旬の食材と組み合わせて作られることも多く年間を通して食べられるようになりました。石川県では結婚式などお祝いの席では欠かせない料理です。

1 (火) ビーフタン千カツ



熱量 439kcal 蛋白質 9.6g 脂質 24.9g 炭水化物 44.2g 塩分 3.3g

2 (水) 鶏と野菜のピリ辛味噌炒め



熱量 279kcal 蛋白質 12.7g 脂質 13.1g 炭水化物 26.9g 塩分 2.8g

3 (木) 揚豚の南蛮あんかけ



熱量 330kcal 蛋白質 16.3g 脂質 20.2g 炭水化物 24.6g 塩分 2.7g

4 (金)

おすすめ MENU



八宝菜

熱量 250kcal 蛋白質 11.5g 脂質 12.2g 炭水化物 24.8g 塩分 1.9g

5 (土) 炭火焼つくね&オムレツ



熱量 269kcal 蛋白質 11.7g 脂質 12.2g 炭水化物 29.5g 塩分 3.0g

7 (月) 炙り焼千キンステーキ



熱量 308kcal 蛋白質 13.5g 脂質 13.5g 炭水化物 33.7g 塩分 3.0g

8 (火) 豚バラのスタミナ炒め



熱量 338kcal 蛋白質 10.3g 脂質 21.3g 炭水化物 28.4g 塩分 2.5g

9 (水) 鶏竜田揚



熱量 349kcal 蛋白質 18.4g 脂質 21.4g 炭水化物 19.6g 塩分 1.9g

10 (木) ポークステーキ トマトソース



SERVICE DAY

★デミケーキ★

熱量 263kcal 蛋白質 11.5g 脂質 12.1g 炭水化物 27.4g 塩分 2.4g

11 (金) 鶏治部煮&ハムサラダフライ

全国うまいもん旅

石川



熱量 293kcal 蛋白質 14.2g 脂質 13.8g 炭水化物 28.6g 塩分 2.5g

12 (土) イカとキャベツのチャンポン炒め



熱量 262kcal 蛋白質 11.5g 脂質 14.6g 炭水化物 22.8g 塩分 1.9g

14 (月) カレールーフライ



熱量 342kcal 蛋白質 10.8g 脂質 18.3g 炭水化物 33.7g 塩分 2.8g

15 (火) ていぱーハンバーグ



熱量 357kcal 蛋白質 10.4g 脂質 14.7g 炭水化物 38.7g 塩分 3.2g

“地産地消”

～元気健康ベジタブル～

いただきます～す

10日(木) なす…灘・細	10日(木) ねぎ…敦石	14日(月) 胡瓜…瑠璃餅
22日(火) ねぎ…敦石	24日(木) 大根…岡山	25日(金) 胡瓜…瑠璃餅

～ご飯は国産米を使用しています～

●電子レンジ使用不可●

弁当容器はポリプロピレン製ですので電子レンジにかけると化学反応を起こしお客様の健康を害する場合がありますので絶対にかけないで下さい。

※栄養成分はおかずのみの表示です(ライス 100g当たり156kcal)

キョードーフーズ

TEL.086-263-2626 FAX.086-263-2659
URL <http://www.kyodofoods.co.jp/>

16(水) 海苔かつ&粗挽つくね



熱量 343kcal 蛋白質 14.7g 脂質 19.3g 炭水化物 27.3g 塩分 2.4g

17(木) 麻婆なす&春巻



熱量 234kcal 蛋白質 6.8g 脂質 10.0g 炭水化物 29.7g 塩分 2.6g

18(金) **おすすめ MENU** ★★

揚豚のトマトソース炒め

熱量 288kcal 蛋白質 9.7g 脂質 13.4g 炭水化物 32.0g 塩分 3.1g

19(土) 鶏肉の漬汁焼き



熱量 302kcal 蛋白質 18.9g 脂質 17.0g 炭水化物 15.6g 塩分 2.2g

21(月) かに玉&コーンコロッケ



熱量 311kcal 蛋白質 8.2g 脂質 12.7g 炭水化物 41.8g 塩分 3.1g

22(火) チーズ千キンカツ



熱量 323kcal 蛋白質 10.8g 脂質 15.8g 炭水化物 34.3g 塩分 2.5g

4月 ドキドキ

“おすすめMENU”★★★ 自信をもっておすすめする自慢のグルメです

“地産地消” 地元、岡山區産のとれたて新鮮素材を使っています

旬味	春	夏	秋	冬	
野菜	竹の子 キャベツ さやえんどう グリーンピース 玉ねぎ	魚介	さわら あいなめ さより あさり ぶり	果物	グレープフルーツ 梅 パイナップル はっさく デコポン

～“旬”の食材には栄養がたっぷり! この季節に美味しい物を～

23(水) ハンバーグ&白身魚フライ



熱量 383kcal 蛋白質 13.0g 脂質 15.5g 炭水化物 39.9g 塩分 4.0g

24(木) いかな蛮漬汁&ハムステーキ



熱量 258kcal 蛋白質 13.2g 脂質 11.4g 炭水化物 26.6g 塩分 2.8g

25(金) 鶏肉の旨塩焼



熱量 293kcal 蛋白質 14.6g 脂質 16.4g 炭水化物 21.1g 塩分 2.1g

26(土) 豚肉生姜焼



熱量 305kcal 蛋白質 13.6g 脂質 17.0g 炭水化物 24.7g 塩分 3.0g

28(月) 千切ソーシウ肉団子&目玉焼フライ



熱量 285kcal 蛋白質 10.0g 脂質 12.8g 炭水化物 32.9g 塩分 3.2g

29(火) 昭和の日



ひとくちロースカツ

30(水) 揚鶏の旨辛だれ和え



熱量 226kcal 蛋白質 11.8g 脂質 8.9g 炭水化物 25.4g 塩分 2.4g



●電子レンジ使用不可●

弁当容器はポリプロピレン製ですので電子レンジにかけると化学反応を起こしお客様の健康を害する場合がありますので絶対にかけないで下さい。

※補注

- ・昼食は衛生上、午後2時までにお召上がり下さい
- ・直射日光・極端に温度の高い所には置かないで下さい
- ・食材仕入の都合により一部メニューの変更がある場合がございます

※栄養成分はおかずのみの表示です(ライス 100g当たり156kcal)

キョードーフーズ

TEL.086-263-2626 FAX.086-263-2659

URL <http://www.kyodofoods.co.jp/>