

2026

5月 ことぶき弁当

☆おすすめ食材

青梗菜は5月に一番出荷量が増える野菜であり、βカロテンや葉酸、ビタミンCなどのビタミンやカルシウム、カリウムなどのミネラルを多く含むおすすめ食材です。



月

火

水

木

金

☆調味料のさしすせそ

誰もが聞いたことがある調味料のさしすせそ。これは、調味料はさ(砂糖)→し(塩)→す(酢)→せ(しょうゆ)→そ(みそ)の順番に加えると美味しく仕上がる、といった料理知識です。なぜこの順番に入れるといいのか、ご存じの方は少ないのではないのでしょうか。これは、分子量の小さい調味料ほど食材への浸透が良いため、分子量の大きく浸透しにくい調味料から加えることが理由です。また、酢、しょうゆ、みその風味は揮発性であることから、風味をそこなわないように後から加えるのが良いとされています。ちょっとした知識で普段の料理がワンランクアップするかもしれませんね。



5/2(土)~5/5(火)は
ゴールデンウィークの為、
お休みを頂きます。



大きなたこカツ

<大安>

389kcal



大人も大好き!
エビフライ

<仏滅>

572kcal



ソース&マスタードで
とんかつ

<大安>

333kcal



甘辛いタレがおいしい
ブリの照り焼き

<赤口>

287kcal



甘酢あんのかかった
肉団子

<先負>

491kcal



ピリッと旨い
エビチリ

<仏滅>

333kcal



味噌だれ大好き
ローストンカツ

<大安>

227kcal



旨味たっぷり
海鮮(タコ)串フライ

<赤口>

422kcal



ガーリックチーズ味の
グリルチキン

<先勝>

565kcal



ご飯が進む!
スタミナ炒め

<大安>

478kcal



みんな大好き
唐揚げ

<赤口>

460kcal



健康志向に
サバの塩焼き

<先勝>

272kcal



香ばしさ感じて
あぶり焼きチキンステーキ

<友引>

346kcal



豚肉たっぷり
ポークケチャップ

<先負>

338kcal



おろしソースでさっぱり
ひれかつ

<赤口>

343kcal



ジューシーな
ピーマンに肉詰めフライ

<先勝>

290kcal



味がししみみ~
サバの煮付け

<友引>

386kcal



和食の定番
アジフライ

<先負>

352kcal



デミグラスソースでコク増し
ハンバーグ

<仏滅>

336kcal

※毎度お引き立てを賜り誠に有り難うございます。
製造工程におきましては万全を期しておりますが、

昼食は午後1時までに喫食をお願いいたします。

また、仕入等の都合により一部メニューを変更する場合がございますのでご了承下さい。

※当社で使用しているお米は、全て国内産です。

ライスのエネルギーは
普通 380 kcal
大盛 465 kcal です



本社事業所: 大府市桃山町1丁目81番地



0562-45-5300

0120-071-559