

2024  
新年

# 1月ランチMENU



広島ヘルスケアフーズ

健康

安心安全

美味しさ

を皆様へお届けします

## 新年明けましておめでとうございます

本年も、「安全・安心」「美味しさ」「健康」を第一に、お弁当作りに努めて参ります。何卒、皆様の変わらぬご愛顧の程よろしくお願い致します。まだまだ寒い日が続きますので、バランスの良い食事を摂って、風邪など寄せ付けない丈夫な身体で新年をお迎えください。少しでも、そのお手伝いが出来れば嬉しく思います。



広島ヘルスケアフーズ  
従業員一同

【お知らせ】12月29日(金)～1月3日(水) 年末年始

上記の期間は、「使い捨て容器」でのお届けになりますので、あらかじめご了承ください。

1(月)	お休み		8(月)	★牛すきやき風煮★ 白身フライ / チンゲン菜の塩昆布和え 玉子サラダ / 金時豆	お休み (配達ご予約の方のみ)
2(火)	おまかせメニュー		9(火)	☆ポン酢でさっぱり鶏天☆ 高野の炒め煮 / チンゲン菜ソテー マカロニサラダ / 金時豆煮	<p>1月7日は、無病息災を願う「七草粥」の日でした。七草粥の代わりに、本日は「菜飯」になっています♪ぜひ、ご賞味ください♪</p>
3(水)	(配達ご予約の方のみ)		10(水)	★スタミナ炒め★ 揚げ餃子 小松菜の煮浸し 春雨の酢の物 出巻玉子	
4(木)	☆トマトソースの子キンソテー☆ 春巻き / チンゲン菜の煮浸し ひじき煮 / れんこんサラダ トマトソースとパルメザンチーズが 柔かい鶏肉に相性バツグンです!!		11(木)	☆鶏肉の香り揚げ☆ ～オーロラソース～ ピリ辛こんにゃく / チンゲン菜の煮浸し 焼売 / 南瓜サラダ ～料理研究家 沖光光子先生 監修～ 鶏肉を漬け込み、しっかりと味付けして揚げました♪オーロラソースでご賞味ください♪	
5(金)	★豚ヒレカツ★ 野菜のトマト煮 / ほうれん草ソテー 切干大根の酢の物 / ポテトサラダ		12(金)	★ハンバーグとエビフライ★ じゃが芋ベーコン煮 / インゲンの胡麻和え 切昆布の煮物 / りんご ～料理研究家 沖光光子先生 監修～ 今回は、和風シャリアピンソースです♪	
6(土)	☆メンチカツ☆ さんまの塩焼き / 小松菜のごま和え 高野の卵とじ / カリフラワーフレンチサラダ	お休み (配達ご予約の方のみ)	13(土)	☆鱈と肉団子の甘酢あんかけ☆ 大根のけんちん煮 / フロッコリーの胡麻和え カニジャキサラダ / さつま芋金平	お休み (配達ご予約の方のみ)
7(日)	おまかせメニュー		14(日)	おまかせメニュー	

※写真はイメージです。

※表示カロリーにはご飯のカロリー(普通: 330 kcal 大: 420 kcal)は含まれておりません。※仕入れの関係上、メニューの内容が変わる場合もございます。予めご了承ください。

※お弁当は温度の低い場所で保管いただき、お早目にお召し上がり下さい。 ※お弁当には、小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かにを含む場合がございます。

※栄養成分値は献立作成時の計算値であり、材料・調理状況により差異が生じる場合があります。

★ごはんは「国産米」を使用しています。

ご注文はこちらから 082-885-9234

広島ヘルスケアフーズ