

			7					nttp://www.c		ips100ds.jp/	
	月 火		水			木		金		土	
	秋も深まり、これから寒さが増していく季節、「食欲の秋」という言葉がぴったりのように、美味しくて栄養豊富な旬の食材が食卓を彩ります。 秋が旬の食材は種類も多く、夏の太陽をたっぷり浴びて養分を蓄え、秋に実りの時を迎えます。寒くなるにつれて旨みが増すものもたくさんあります。 旬の美味しい食材を楽しみましょう。										お休み
3	お休み	4	白身フライ 470k	5	酢豚風 	6	豆腐ハンバーグ 460k	7	鶏の唐揚げ ジェン 530k	8	お休み
10	海老フライ 510k	11	豚の細切り炒め 500k	12	チキンデミかつ 520k	13	肉団子クリーム煮混ぜご飯 500k	14	タンドリーチキン 450k	15	お休み
17	揚げ餃子あんかけ 490k	18	メンチカツ 記ぜご飯 470k	19	鶏の親子煮 (490k	20	デミハンバーグ	21	クリームコロッケ 480k	22	お休み
24	お休み	25	春巻と焼売 510k	26	豚と茄子の味噌炒め 470k	27	鶏の塩唐揚げ 第の塩唐揚げ 530k	28	ブラックカレーコロッケ 480k	29	お休み

※ 仕入れの都合により、メニューの一部が変更になる場合がございますが、何卒ご了承くださいますようお願いいたします。※ 写真イメージになります。 ※ 表記のカロリーはおかずのみになります。ごはんのカロリーは約400kcalです。(小盛は約230kcal)