

							- Will				
	月		火		水		木		金		土
☆お魚の健康効果について☆ 魚に含まれるDHA(ドコサヘキサ塩酸)やEPA(エイコサペンタ エン酸)には、血液をサラサラにする作用があり、心疾患や脳 血管疾患などの予防に効果的と言われております。						1	タラの バジル焼き 360k	2	白身魚 ケチャップあん 430k	3	お休み
5	バター醤油焼き	6	胡麻醬油 焼き	7	赤魚の ムニエル	8	赤魚の 西京焼き 混ぜご飯 320k	9	赤魚の バジル焼き	10	お休み
	330k		370k		330k		<u>混ぜご飯 320k</u>		340k		
12	サワラの 塩焼き 370k	13	白身魚の 中華あん 430k	14	サワラの 胡麻醬油 焼き 380k	15	サワラの ムニエル 340k	16	サワラの西京焼 き 330k	17	お休み
19	41.70	20	カレイの 塩麹焼き 370k	21	白身魚の 甘酢あん 430k	22	カレイの 胡麻醬油 焼き 370k	23	カレイの ムニエル 330k	24	お休み
26	ホッケの 七味焼き 360k	27	ホッケの バター醬油焼き 混ぜご飯 320k	28	ホッケの 塩焼き 360k	29	ホッケの バジル焼き 320k	30	ホッケの 胡麻醬油 焼き 360k	31	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)