

手造り弁当の 味彩庵

8月度B弁当献立表

アルプス食品株式会社 味彩庵
〒245-0063 横浜市戸塚区原宿2-61-10
tel.045-851-1161/fax.045-851-1244

月		火		水		木		金		土		
8/ 31	白身魚の 西京焼き	魚には、身体づくりや健康維持に欠かせない良質なたんぱく質や脂が含まれています。 今月のお魚弁当は、毎日の食事でしっかり栄養を摂っていただけるように、それぞれの魚が持つ風味や食感を活かすため、日本食研の調味料を使い、味付けにもひと工夫を加えています。 美味しく食べて、毎日の健康づくりにお役立ていただければ幸いです。									1	お休み
	330k											
3	タラの 西京焼き	4	タラの 香草パン粉 焼き	5	揚げ魚の 野菜あん	6	タラの ムニエル	7	タラの 塩麴焼き	8	お休み	
	450k		380k		430k		340k		360k			
10	サバの バター醤油焼き	11	お休み	12	サバの 香草パン粉焼き	13	お休み	14	お休み	15	お休み	
	350k				370k							
17	メバルの 胡麻醤油 焼き	18	メバルの ムニエル	19	白身魚の 磯辺揚げ	20	メバルの バジル焼き	21	メバルの バター醤油 焼き	22	お休み	
	370k		330k		420k		340k		330k			
24	サワラの 香草パン粉 焼き	25	サワラの 胡麻醤油 焼き	26	揚げ魚の ケチャップ あん	27	サワラの 胡麻醤油 焼き	28	サワラの バジル焼き	29	お休み	
	350k		380k		430k		380k		350k			

※ 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せ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)