



栄養のバランスを重視した

# 手造りお弁当メニュー



2021年2月8日(月)～12日(金) / 2月15日(月)～19日(金)

◆エネルギーの表示値は目安です。◆ライスのカロリーは340Kcalです。◆個包装の調味料はご使用量に個人差がございますので表記カロリーには含まれておりません。◆仕入状況によりメニュー内容を変更させていただく場合がございますのでご了承ください。◆アレルギー物質特定原材料7品目のうち卵・乳成分・小麦は毎日のお弁当に含まれます。その他の4品目につきましては各日右枠の黒字で表示しております。◆弊社製造工場ではそばを含む製品を製造しております。◆調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の二次的混入を防ぐために細心の注意を払っておりますが、絶対的なものではありません。重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます。

|    |     |          |                   |  |                       |
|----|-----|----------|-------------------|--|-----------------------|
| 2月 | 8日  | ★人気メニュー! | えびフライ<br>タルタルソース  | 大豆ミート入キーマカレー<br>ミニ白身フライ 目玉焼<br>ポークソーセージ マカロニサラダ<br>珈琲煮豆 福神漬 千切キャベツ   | そば<br>落花生<br>えび<br>かに |
|    | 9日  | ↑ヘルシー!   | 銀鮭塩焼              | さつま芋天ぷら ちくわ天ぷら<br>桜えび入ふんわり天みぞれあんかけ<br>金平ごぼう ミニバーグ<br>めかぶ 卵の花 キャベツ一夜漬 | そば<br>落花生<br>えび<br>かに |
|    | 10日 | ★オススメ!   | 若鶏照焼<br>柚子胡椒薬味ソース | コーンバターフライ<br>あさりの和風スパゲティ<br>ぜんまい田舎煮 花ちりめん佃煮<br>ドレッシング添え千切キャベツ        | そば<br>落花生<br>えび<br>かに |
|    | 11日 | 建国記念の日   |                   |  | そば<br>落花生<br>えび<br>かに |
|    | 12日 |          | さっくりソフト<br>メンチカツ  | ほっけ塩焼 豚肉・卵・野菜の炒め物<br>きゅうりとワカメの生姜和え<br>きやらぶき 大根一夜漬<br>ドレッシング添え千切キャベツ  | そば<br>落花生<br>えび<br>かに |

|   |     |           |                               |   |                       |
|---|-----|-----------|-------------------------------|---|-----------------------|
| 月 | 15日 |           | ビーフシチュー                       | 白糸鱈のソテー和風オニオンソース<br>ささみチーズフライ 野菜サラダ<br>ゴボウこんにゃく煮 信州野沢菜漬<br>ドレッシング添え千切キャベツ | そば<br>落花生<br>えび<br>かに |
| 火 | 16日 | 👍GOODバランス | 豚しゃぶサラダ<br>明太子マヨネーズ           | さばみりん焼 梅しそ鶏竜田揚げ<br>レンコン天ぷら 淡竹金平<br>小松菜と油揚げの煮びたし 厚焼玉子<br>うずら豆煮 白菜ゆず一夜漬     | そば<br>落花生<br>えび<br>かに |
| 水 | 17日 | ★オススメ!    | 卵黄ソース入<br>つくねバーグ<br>ピリ辛BBQソース | アジフライ 野菜と貝柱のマリネ<br>ベーコンD e 洋風肉じゃが<br>しば漬キクラゲ 千切キャベツ                       | そば<br>落花生<br>えび<br>かに |
| 木 | 18日 |           | えびマヨ                          | まぐろの照焼わさびおろしソース<br>酢豚風煮 野菜炒め<br>皮付きポテトフライ ブロッコリー<br>グリーンザーサイ 千切キャベツミックス   | そば<br>落花生<br>えび<br>かに |
| 金 | 19日 | ★人気メニュー!  | 安定の人気!<br>かつ煮                 | 銀鱈の西京漬焼 葉の花明太子和え<br>ミニ厚揚げと根菜のみぞれ煮<br>ポテトサラダ きゅうり一夜漬<br>千切キャベツ             | そば<br>落花生<br>えび<br>かに |

立春を過ぎ、本格的な春の訪れが待ち遠しいですね。



玉子屋

- ✓ ライスの容器にお箸や紙コップ等、ライス以外の物をお入れにならないよう、お願い致します。
- ✓ お弁当の容器は電子レンジ対応ではございません。温める際は別の皿などに移して温めて下さい。
- ✓ 個包装の調味料は使用量に個人差がございますので、表記カロリーには含まれておりません。
- ✓ 新鮮な食材を使用しておりますが、なるべく午後1時頃までにお召し上がり下さい。

平素より玉子屋のお弁当をご利用いただきましてありがとうございます。  
このたびの新型コロナウイルス感染症に罹患されたお客様および関係者の皆様に、心よりお見舞い申し上げます。  
コロナウイルス対策に取り組みながらのご勤務は、大変なご苦労をされておられることと存じます。  
玉子屋も緊急事態宣言発令以降、販売数が激減しておりますが、お弁当の品質を維持し、安全で美味しいお弁当をお届けできますよう全従業員で一丸となり業務に臨んでおります。そこで玉子屋から切なるお願いがございます。  
ご出勤された際はぜひとも「皆様一人一人のご注文・ご購入で玉子屋を応援してください。」  
バランスのとれた、美味しいお弁当を真心込めてお届けいたします。皆様のご注文を心よりお待ちしております。