













2025年4月MENU

月曜日	火曜日 1日	水曜日 2日	木曜日 3日	金曜日 4日
	 さばフライ すき焼き風	照り焼きハンバーグ チャプチェ	エビ天 キャベツナムル	 ローストンカツ 切り干し大根
7日	8日  白身フライ 大根の味噌煮	9日  たら天 干し大根煮	10日 菜飯ご飯 チキンカツ ケチャップ煮	11日 きのこ入りつくね ひじき煮
14日  卵の花フライ マカロニケチャップ	15日 あじフライ 白菜煮	16日  えびかつ 野菜炒め	17日 カルピ風メンチカツ 筑前煮	18日 コロッケ キャベツ炒め 
21日 豚カツ ペパロンチーノ	22日  レモン香る真鯛カツ 野菜ソテー	23日 とり磯辺天 中華炒め	24日  ベーコンマヨサラダフライ マカロニサラダ	25日 肉じゃがフライ ビーフン
28日  チーズ入りメンチカツ 大根明太サラダ	29日  おまかせ献立	30日  鶏カツ ひじき煮		

○カロリーは約650~850kcalです。

○**土日・祝日**はおまかせ献立です。

○食材仕入れの都合により献立を変更する場合がございます。

○お弁当は高温多湿を避け、涼しい場所に保管してください。

○魚は骨取りではありませんので、気を付けてお召し上がりください。

株式会社 中央

坂出工場 0877-45-0111

フリーダイヤル 0120-458-456