

おふくろの味 野菜たっぷり

嵯峨野のお弁当

11

2018年
月前半



オススメ!

嵯峨野の
オススメ



人気!

嵯峨野の
人気メニュー



おさかな!

美味しい
お魚



ヘルシー!

低カロリーで
ヘルシー

嵯峨野のお弁当
名代



月	火	水	木	金	土 予約制
<p>食彩コラム</p> <p>きれいな紅葉になるまで</p> <p>秋の風物詩といえば紅葉ですね。なぜ木々の葉は赤や黄色に変化するのかご存知ですか? 緑色の葉は光合成を行うのに必要な色素です。秋になり日差しが弱くなると緑色の色素が分解され隠れていた黄色の色素が現れ葉の色が変化します。赤く変化する葉は黄色の色素とは違い葉には存在しません。寒くなると葉が不要になり化学反応が起こり緑色の色素が分解され赤色に変化するそうです。家族や友人にこの豆知識を話しながら紅葉を見に出かけてみてはいかがでしょうか?</p>					
			1	2	3 文化の日
			534kcal	490kcal	
			牛焼肉、中華炒り卵 イカ天、カニカマ天	とろけるコーンクリームコロッケ 豚肉と春雨のエスニック炒め	
			魚肉ソーセージときゃべつのサラダ 緑野菜の白和え もち巾着、漬物	ポテトサラダ 鶏肉と豆・根菜の煮物 赤かぶ漬物、ニシン昆布巻き	
5	6	7	8	9	10
537kcal	470kcal	375kcal	330kcal	441kcal	436kcal
タマゴサラダコロッケ 豚の生姜焼き	ハンバーグ マッシュルーム入りデミソース あんこうの竜田揚げ 野菜入り和風あん	銀鮭の塩焼き チーズフォンデュクノーデル	エビ天、イカ天 具沢山金平	鶏唐揚げのきのこあんかけ 牛肉ともやしのスタミナ炒め	コーンクリームフライ 豚肉卵とじ
マレー 麻辣そばろ大根、ウインナー ほうれん草のおかか和え 4種の彩りサラダ、漬物	シヤリアピンチキン(鶏肉の玉葱ソース煮) 胡瓜と若布・ツナのポン酢和え かぼちゃサラダ、漬物	牛肉のスパイシー炒め、厚焼玉子 いんげんとかニカマの胡麻マヨサラダ 青菜のお浸し、漬物	明太コールスローサラダ ブロッコリーのピーナツ和え 豆々ひじき煮、漬物	青唐たけのこ さつま揚げの紅生姜炒め 和風マカロニサラダ、漬物	ごぼうと人参のサラダ 茄子の味噌炒め 子持ち蒟蒻、漬物
12	13	14	15		
489kcal	439kcal	429kcal	559kcal		
鶏天甘酢タレ タルタルソース 牛肉とブロッコリーのオイスターソース炒め	厚切り!ローストンカツ 軟骨入りつくね 照焼きソース	銀ヒラスの味醂醤油焼き ベーコン入り野菜炒め	鶏の青唐辛子味噌焼き 小海老のかき揚げ		
コーン入りさつま揚げ 青菜入りひじき煮 豆のトマトサラダ、漬物	くらげと胡瓜の和え物 ヤムウンセン、もやしの生姜炒め はす味噌金平、漬物	春巻、厚焼玉子 ツナと人参のサラダ 若布と甘酢生姜の和え物、漬物	さんまの甘辛煮、人参の煮物 ほうれん草の胡麻和え さつま芋サラダ、漬物		

土曜日は予約制です。地域によっては配達出来ない場合がございますのでお問い合わせ下さい。

- 米は国産米を使用しております。 ●お弁当はお早めにお召し上がり下さい。
- ここに表示されているカロリーは、ライスを含んでおりません。ライスのカロリーは約370kcalです。
- 仕入材料の都合により献立に若干の変動がある場合はご了承願います。
- 会議用特別弁当、オードブル等お受け致します。お気軽にお問い合わせ下さい。なお、御注文は前日の正午までをお願い致します。
- 私ども嵯峨野では、お客様に安全でおいしいお弁当をお届けするために、弊社衛生研究室で毎日商品検査を行っています。検査の基準は東京都指導の数値よりもさらに厳しくし、より安全な商品作りに努力しています。

嵯峨野のお弁当
お弁当の嵯峨野。

嵯峨野

皆様のアクセスを
お待ちしております!

www.bento-sagano.jp/