

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 予約制 |
|--|--|--|---|---|--|
| 1 豚ヒレカツ 牛肉とマッシュルームの トマト煮 シェルマカロニサラダ ほうれん草のお浸し 人参の明太炒め、漬物 かに | 2 魚 おさかな! 銀鮭の塩焼き 鶏肉と蓮根の オイスター炒め カレー春巻 ピリ辛メンマやし きゃべつサラダ 切干大根煮、漬物 | 3 人気! エビフライ 鶏の唐揚げ 豚バラ大根 カニカマとカリフラワーのサラダ あざりと白滝のペペロン炒め 山菜のおかか和え、漬物 えび かに | 4 牛すき煮、温泉卵 チーズソース入り 南瓜コロッケ ※ソースは付いておりません 韓国風春雨サラダ ブロッコリーの胡麻和え、漬物 | 5 オススメ ハンバーグ しめじ入りデミソース エビと卵の麻辣炒め 蒸し鶏のケバブ風サラダ 若布の生姜和え ひじき煮、漬物 えび | 6 牛肉コロッケ 帆立とブロッコリー・ ペンのクリーム煮 イカと野菜の味噌炒め ベーコンと豆のサラダ 茄子の白だし和え、漬物 |
| 8 大きなエビカツ タルタルソースパック 麻婆豆腐 ハム入り切干大根のサラダ 青菜のお浸し 赤かぶ漬物、煮豆 えび | 9 人気! 鶏の唐揚げ ハニーマスタードソース 豚バラとしめじ・ きゃべつの煮物 カニカマと若布・もやし中華和え カリフラワーの梅サラダ くわいと高菜の炒め物、漬物 かに | 10 厚切りローストンカツ 具沢山そぼろ金平 じゃが芋とブロッコリーのサラダ 雷ごんにやく ひじき煮、漬物 | 11 牛肉ときゃべつの スタミナ炒め エビ天、さつま芋天 ツナといんげんの胡麻マヨサラダ ちくわのオーロラマヨ和え 大根と枝豆の煮物、漬物 えび | 12 魚 おさかな! 横浜大黒メンチカツ 鯖の味噌煮 さつま揚げとピーマンの塩炒め 人参のピーナツ和え ポテトサラダ、漬物 落花生 | 13 フライドチキン BBQソース 豚バラの甘酢葱炒め 三色野菜の胡麻和え 蓮根サラダ がんも煮、漬物 |
| 15 魚 おさかな! 銀鮭の塩焼き ビーフシチューコロッケ ※ソースは付いておりません パスタサラダ きゃべつのマスタードマヨ和え いんげんとコーンのソテー 切干大根煮、漬物 | 16 人気! 三元豚ロースカツ 卵あん 帆立ときゃべつの 中華風旨煮 挽肉とピーマンのガバオ風炒め ほうれん草の胡麻和え 人参サラダ、漬物 | 17 鶏の西京焼き 干し海老と野菜の かき揚げ カニカマともやしの和風サラダ 筍のジェノベーゼ炒め 茄子の中華和え、漬物 えび かに | 18 カニクリームコロッケ イカステーキ 豚野菜炒め さつま芋サラダ ひじき煮、漬物 かに | 19 エビ天、イカ天 豚肉とニンニクの 芽炒め けんちん煮 カリフラワーサラダ 割干大根漬、金山寺味噌カップ えび | 20 厚切りハムカツ ツナと大根のうま煮 牛肉サラダ いんげんのピーナツ和え 高菜もやし炒め、漬物 落花生 |
| 22 ハンバーグ、炒り卵 オニオン照焼きソース あざりと春雨の 麻辣炒め さつま揚げと大根の煮物 きゃべつの南蛮酢和え マカロニサラダ、漬物 | 23 オススメ カラスガレイの 西京焼き 男爵コロッケ コールスローサラダ カリフラワーの青じそ和え 無限ピーマン 切干大根煮、漬物 | 24 人気! エビフライ 紫蘇チーズカツ 厚揚げのそぼろ煮 きゃべつと若布のサラダ ブロッコリーの塩昆布和え 炒めなます、漬物 えび | 25 鶏の唐揚げ 名古屋風甘辛ダレ 野菜炒め ナポリタン風 じゃが芋といんげんのサラダ 小松菜のお浸し 五目豆、漬物 | 26 肉厚アジフライ ビーフカレー 三色野菜のサラダ 手作り梅しそひじきふりかけ 人参となめ草の和え物、漬物 | 27 豚ロースの生姜焼き 挽肉入り炒り卵 駿河湾産桜海老入り クリーミーコロッケ くわいの辛子マヨサラダ 青菜のおかか和え、漬物 えび |
| 29 昭和の日 29 387kcal 3.6g | 30 434kcal 3.4g 回鍋肉、目玉焼き 鶏肉野菜巻フライ 蒟蒻とごぼうの炒り煮 ちくわの明太マヨサラダ ひじき煮、漬物 落花生 | 29 387kcal 3.6g ハンバーグ、炒り卵 オニオン照焼きソース あざりと春雨の 麻辣炒め さつま揚げと大根の煮物 きゃべつの南蛮酢和え マカロニサラダ、漬物 | | | |

土曜日は予約制です。地域によっては配達できない場合がございますのでお問い合わせください。

- 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343kcal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ください。
- 会議用特別弁当(800円から)お受け致します。なお、ご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、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/