

月 月			火		水		大		、 金			
			火		小		<u> </u>		<u>जं</u> ।			
2	カレイの 塩麹焼き 370k	3	カレイの 香草パン粉焼き 350k	4	カレイの 野菜あん 430k	5	カレイの ムニエル 330k	6	カレイの 西京焼き 370k	7	お休み	
9	サバの バター醬油焼き 350k	10	サバの 塩麴焼き 390k	11	サバの 香草パン粉焼き 370k	12	サバの 胡麻醬油焼き 390k	13	サバの ムニエル 350k	14	お休み	
16	2.11.4	17	土色の	18	赤魚の 塩麴焼き 370k	19	去色の	20	土色の	21	お休み	
23	お休み	24	鮭の バジル焼き 350k	25	鮭の バター醬油焼き 350k	26	鮭の 塩麴焼き 380k	27	鮭の カレー風味揚げ 390k	28	お休み	
30	白身魚の ムニエル 330k		☆お魚の健康効果について☆ 魚を週に2回以上食べると心臓病の発症が減り、寿命を伸ばせるという研究が発表されております。魚に含まれるDHA(ドコサヘキサ塩酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)には、血液をサラサラにする作用があり、心疾患や脳血管疾患などの予防に効果的と言われております。									

[※] 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す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)