

宮城の特産を紹介! ~うーめん~

うーめんは宮城県白石市の特産品です。胃腸の弱い父親の為に息子が油を使わない製法で作ったのが「うーめん」と言われています。夏場に冷たいうーめんはさっぱりして美味しく食べられると思います。



・仕入材料の都合による献立の変更はご了承ください。
・魚の骨は取り除いてありますが、気をつけてお召し上がりください。
・弊社のお弁当は、当日のPM2時までにお召し上がりください。

月	火	水	木	金
<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> ○おにぎり(かあい・わかめ) ○ぶた肉生姜焼き ○フロッコリー <p>エネルギー451kcal たんぱく質11.9g</p>	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ○こんぶごはん ○サバていやく <p>エネルギー435kcal たんぱく質12.6g</p>	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ○しろごはん ○ビーフカレー ○シュウマイ <p>エネルギー421kcal たんぱく質10.1g</p>	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ○さけひじきごはん ○チキンピカタ <p>エネルギー406kcal たんぱく質13.5g</p>	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ○コーンご飯 ○チーズハンバーグ ○星型しんじょう <p>エネルギー431kcal たんぱく質14.6g</p>
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ごま塩ごはん ○マーボーナス <p>エネルギー402kcal たんぱく質10.7g</p>	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ドックパン(ウインナー) ○ジャムサンド ○とにくからあげ <p>エネルギー495kcal たんぱく質16.2g</p>	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> ○玉子ふりかけごはん ○自身魚フライ <p>エネルギー402kcal たんぱく質10.8g</p>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ○おかかご飯 ○さわら西京焼き ○お好み焼き <p>エネルギー402kcal たんぱく質12.0g</p>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ゆかりごはん ○ぶた肉れんこん炒め ○ふんわりナゲット <p>エネルギー460kcal たんぱく質11.6g</p>
<p>16</p> <p>海の日</p>	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ○しろごはん ○みそカツ <p>エネルギー422kcal たんぱく質16.3g</p>	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ○のりごはん ○アジのしょうが煮 ○牛肉メンチ <p>エネルギー365kcal たんぱく質13.9g</p>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> ○こんぶごはん ○エビフライ ○あおなソテー <p>エネルギー395kcal たんぱく質11.3g</p>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ○せとふうみごはん ○ピーマン肉詰めフライ <p>エネルギー392kcal たんぱく質10.4g</p>