



2017年8月14日～8月26日 メニュー

8月 14 月	<p>誠に勝手ながら 8月11日(金)～8月15(火) まで 夏季休業とさせていただきます。</p>		21 月	<p><b>クラッシュハムカツ</b></p> <p>秋鮭塩焼</p> <p>406 kcal 塩分 3.6g</p>	<p><b>ナポリタンスパゲティ</b></p> <p>ひじき豚肉炒め煮 えび団子チリソース</p>
15 火	<p>ご不便をおかけしますが 何卒ご了承の程 宜しく願い申し上げます。</p> <p>8月16日(水)より通常通り営業いたします。</p>		22 火	<p><b>豚肉生姜焼</b></p> <p>ビビンバ風</p> <p>471 kcal 塩分 3.2g</p>	<p><b>シルバーサラダ</b></p> <p>チリコンカン 炒めザーサイ</p>
16 水	<p><b>塩カルビメンチカツ</b></p> <p>ほっけ塩焼</p> <p>350 kcal 塩分 4g</p>	<p><b>筑前煮</b></p> <p>ビーフン炒め 豆と野菜炒り煮</p>	23 水	<p><b>豚ロースとんかつ</b></p> <p>鶏つくね串</p> <p>356 kcal 塩分 4g</p>	<p><b>ビーフカレー</b></p> <p>金平ごぼう 青菜梅わさび和え</p>
17 木	<p><b>ビーフステーキ</b> カレーソース</p> <p>中華風かに玉</p> <p>494 kcal 塩分 3.8g</p>	<p><b>鱈の野菜甘酢あん</b></p> <p>チキンサラダ いんげんソテー わかめ生姜和え</p>	24 木	<p><b>さば利休焼</b></p> <p>コーンポタージュフライ</p> <p>512 kcal 塩分 3g</p>	<p><b>塩マーボー豆腐</b></p> <p>チーズサラダ 白滝と明太子炒め 塩ビビンバ</p>
18 金	<p><b>フライドチキン</b></p> <p>生姜餃子の辛野菜ソース</p> <p>457 kcal 塩分 3.1g</p>	<p><b>切干大根炒め煮</b></p> <p>ほうれん草ごま和え お魚団子甘煮</p>	25 金	<p><b>チキンステーキ</b> ごま豆乳ソース</p> <p>ピーマン肉詰フライ</p> <p>369 kcal 塩分 2.8g</p>	<p><b>夏のおでん風煮</b></p> <p>棒々豚 ちくわケチャップ炒め</p>
19 土	お・ま・か・せ・メニュー		26 土	お・ま・か・せ・メニュー	

※表示の栄養価には、ライス分は含まれておりません。ライスの栄養価は普通ライスは熱量414kcal、半ライスは302kcalです。国産米を使用しております。仕入れの都合により、一部変更になる事がありますので予めご了承下さい。



★ おすすめメニュー ★

8月  
17日(木) **ビーフステーキカレーソース**

★ おすすめメニュー ★

8月  
25日(金) **チキンステーキごま豆乳ソース**

**食 精進料理**

「精進(しょうじん)とは、仏の教えによって、仏道修行に努めること。肉類などの美食を避けて、野菜・山菜・穀類などを中心とした糧食を食することも修行の一つと考えられています。

「殺生をせず、心身を清める」という意味もあります。

お盆にいただく料理は、二汁五菜です。

※精進を終えた後に食べる食事のことを「精進落とし」「精進明け」と言います。