



2019年1月7日~1月12日 メニュー

12月 31 月	<p style="text-align: center;">謹んで新年のお慶びを申し上げます</p> <p>旧年中は格別のご愛顧を賜わり厚くお礼申し上げます。 本年もスタッフ一同より一層技術の向上に励み、お客様 にご満足いただけるサービスを心がける所存です。 今年も、倍旧のご愛顧をよろしく願い申し上げます。</p> <p style="text-align: center;">尚、新年は1月7日(月)から平常どおり営業させていただきます。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>
1月 1 火	
2 水	
3 木	
4 金	
5 土	

※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。

7 月	クラッシュハムカツ	ロールキャベツ ビーフン中華サラダ かに玉ボール
	たらのピリ辛焼 <small>455 kcal 塩分 3.4g</small>	
8 火	具たくさん カレーコロッケ	大根そぼろあんかけ さば照焼 魚ソーセージケチャップ和え
	豚肉生姜炒め <small>386 kcal 塩分 4.2g</small>	
9 水	ハンバーグ デミソース	インディアンサラダ ポパイソテー
	牛肉オイスター炒め <small>536 kcal 塩分 2.8g</small>	
10 木	チキン南蛮 タルタルソース	煮物盛合わせ ミニ豆腐サンド甘煮 海草サラダ
	卵寄せ和風あんかけ <small>421 kcal 塩分 3g</small>	
11 金	豚ロースカツ	豆腐ツナ味噌かけ 韓国風金平 青梗菜のわさび和え
	照焼つくね <small>422 kcal 塩分 3.6g</small>	
12 土	お・ま・か・せ・メニュー	



★ おすすめメニュー ★

1月
9日(水)

**ハンバーグ
デミソース**

★ おすすめメニュー ★

1月
11日(金)

豚ロースとんかつ

今回のテーマは **“七草かゆ”**

七草粥は春の七草を使って作られるお粥のことで、『1月7日の朝』に食べられます。
春の七草：セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロこの日に七草粥を食べることは、
「1年間の無病息災」を祈願する意味があります。
また、1月7日は正月飾りを飾っておく期間である“松の内”の最終日であり、正月の最終日とも考えられます。
「豪勢な正月料理やお酒で弱った胃腸を野草で回復させる」といった意味合いもあるのです。ぜひ、どうぞ！！

