

2025年 8月の献立表

日替わりメニュー

お米は広島県産のブランド米を使用しております



おべんとうの
株式会社
いしい

〒722-0035 尾道市山波町 3090-8
☎ (0848)46-1111
FAX(0848)46-1115

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
<p>●食数の変更やキャンセルは、 午前9時までにご利用いたします。 ●食品ロス削減にご協力をお願いいたします。</p>					
<p>4 ロース豚カツ </p> <p>手作り 切昆布炒め煮 カレーマリネ 他</p> <p>410Kcal</p>	<p>5 サーモンフライ/ ハムステーキ </p> <p>手作り 中華炒め ナポリタン 他</p> <p>420Kcal</p>	<p>6 鶏からあげ大根おろし </p> <p>手作り むぎいりごはん 青葉野菜 </p> <p>れんこんとほろ煮 野菜ボール 他</p> <p>440Kcal</p>	<p>7 豚ロースバジルソース </p> <p>手作り なすみそ炒め お魚メンチ/カニ焼売 他</p> <p>470Kcal</p>	<p>1 自家製 酢豚 </p> <p>手作り 塩焼きそば(いか入り) ミニえびカツ 他</p> <p>489Kcal</p>	<p>2</p> <p>おまかせ メニュー</p>
<p>11 山の日 </p> <p>おまかせメニュー </p>	<p>12 </p> <p>おまかせメニュー </p>	<p>13 お盆休み </p> <p>おまかせメニュー</p>	<p>14 お盆休み </p> <p>おまかせメニュー</p>	<p>15 お盆休み </p> <p>おまかせメニュー </p>	<p>16</p> <p>おまかせ メニュー</p>
<p>18 アジフライ/チキンナゲット </p> <p>手作り ミニバーグ/もずく いんげんごまあえ 他</p> <p>410Kcal</p>	<p>19 チキンステーキ/ 三角春巻き </p> <p>手作り 山菜スパ/もち巾着 カレーマリネ 他</p> <p>418Kcal</p>	<p>20 豆腐ステーキ </p> <p>手作り 肉みそ </p> <p>豚肉バジルソース 春雨チャプチェ風 他</p> <p>420Kcal</p>	<p>21 瀬戸内レモン鶏カツ </p> <p>手作り ジャーマンポテト 切干大根煮 他</p> <p>400Kcal</p>	<p>22 自家製 豚肉生姜焼 </p> <p>手作り あじ南蛮漬け もやしナムル 他</p> <p>430Kcal</p>	<p>23</p> <p>おまかせ メニュー</p>
<p>25 メンチカツ/かに玉 </p> <p>手作り チンジャオロース風 れんこんみそ煮 他</p> <p>410Kcal</p>	<p>26 自家製 ポークカレー </p> <p>手作り コールスローサラダ/ じゃこなす </p> <p>うずら串フライ 他</p> <p>440Kcal</p>	<p>27 さば竜田/ちくわいそべ天 </p> <p>手作り れんこん金平 </p> <p>つくね串 他</p> <p>420Kcal</p>	<p>28 鶏からあげ/揚ギョーザ </p> <p>手作り 大根こってい煮 </p> <p>きゅうり酢の物 他</p> <p>460Kcal</p>	<p>29 自家製 回鍋肉 </p> <p>手作り 炊き合せ(ちくわ・干椎茸) 一口タラフライ 他</p> <p>430Kcal</p>	<p>30</p> <p>おまかせ メニュー</p>

●広島産のお米を使用しております。
●地産地消を目指しています。
●安心の食材を厳選し、家庭の味をお届けします。
*カロリー表示はおかずのみです。ご飯は約350Kcalです。

お客様へのお願い

●弊社では防腐剤不使用の為、13:30までにお召上がり下さい。尚、13:30以降に喫食された場合の事故につきましては責任を負いかねますのでご了承ください。 ●仕入れ状況等の都合により、一部内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。 ●弁当箱は電子レンジで使用できません。温めの際は別の容器に移して行ってください。 ●弊社工場では卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにを含む製品を製造しています。