

# 2026年 3月の献立表

日替わりメニュー

お米は国産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
<b>2</b> ハンバーグ/エビフライ <b>手作り</b> 揚げポテトあんからめ 切干大根煮 他 410Kcal	<b>3</b> <b>自家製</b> 豚肉生姜焼 <b>手作り</b> 揚魚バジルソース キャベツ中華あえ 他 425Kcal	<b>4</b> 豆腐ステーキ肉みそあん 炊きこみ <b>手作り</b> 春雨中華風サラダ <b>手作り</b> もやしソテー 他 420Kcal	<b>5</b> 鶏からあげ/ギョーザ <b>手作り</b> マカロニケチャップ煮 ほうれん草おかかあえ 他 390Kcal	<b>6</b> 鮭マヨフライ/卵焼き <b>手作り</b> ごぼう炒め煮 いんげんごまあえ 他 410Kcal	<b>7</b> おまかせメニュー
<b>9</b> 野菜コロッケ/ちくわ天 <b>手作り</b> 切昆布炒め煮 ピーナッツマヨサラダ 他 480Kcal	<b>10</b> チキンステーキ/三角春巻き <b>手作り</b> 大根こってい煮 カレービーフン 他 470Kcal	<b>11</b> 白身竜田あんかけ ごわかめ <b>手作り</b> 山菜スパ <b>手作り</b> 大根サラダ 他 440Kcal	<b>12</b> ハムカツ/オムレツ <b>手作り</b> ポークビーンズ もやしナムル 他 450Kcal	<b>13</b> <b>自家製</b> 酢どり <b>手作り</b> さば竜田 塩焼きそば 他 470Kcal	<b>14</b> おまかせメニュー
<b>16</b> アジフライ/厚焼き玉子 <b>手作り</b> マカロニサラダ カレーきんぴら 他 440 Kcal	<b>17</b> <b>自家製</b> 回鍋肉 <b>手作り</b> うずら串フライ 厚揚げ煮 他 450Kcal	<b>18</b> 鶏天/かきあげ ちらし <b>手作り</b> マゼドアンサラダ <b>手作り</b> おかか煮 他 500Kcal	<b>19</b> メンチカツ/ソーセージ天 <b>手作り</b> シーフードスパ なすオイスターソース 他 470Kcal	<b>20</b> 春分の日 おまかせメニュー	<b>21</b> おまかせメニュー
<b>23</b> ハンバーグ玉ねぎソース <b>手作り</b> 大根とほろ煮 あじ竜田揚げ 他 450Kcal	<b>24</b> えびカツ/菜の花オムレツ <b>手作り</b> 揚げポテトあんからめ ごぼうと牛肉炒め 他 410Kcal	<b>25</b> 鶏からあげ大根おろし ご菜めし <b>手作り</b> 春雨チャップ風 <b>手作り</b> ごぼう天煮 他 490Kcal	<b>26</b> 白身フライ/ミニバーグ <b>手作り</b> <b>自家製</b> ポークカレー きゅうりサラダ 他 470Kcal	<b>27</b> フライドチキン <b>手作り</b> タルタルソース <b>手作り</b> キャベツ塩だれ炒め 三角とうふ天 他 510Kcal	<b>28</b> おまかせメニュー
<b>30</b> ロース豚カツ <b>手作り</b> かに玉チリソースかけ ピーナッツマヨサラダ 他 460Kcal	<b>31</b> ハムキャベツカツ/焼餃子 <b>手作り</b> ナポリタン 鶏肉と椎茸の煮物 他 470Kcal	●食数の変更やキャンセルなどは、 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お願いいたします。			

●お米は国産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。