

令和8年10月



54-3772

いつもご利用いただき誠にありがとうございます。

お弁当はお一つからでもご予約承っております。お気軽にお電話くださいませ。

月	火	水	木	金
当店では保存料・着色料・甘味料・ 化学調味料を使用せず10年後20年後の健康を考えたお弁当 をお作りしています。10月もよろしくお願いいたします。			1	2
			パンプキン コロッケ	生姜焼きと 炊き込みご飯
5	6	7	8	9
チリマヨ唐揚げ	鮭のみそ焼き	チキンカツの みぞれ煮	ハンバーグ (きのこソース)	味噌カツ
12	13	14	15	16
祝日 (スポーツの日)	カジキマグロの 甘酢あん と 鶏そぼろご飯	トンカツの 卵とじ	のり塩唐揚げ	タラのフライ (タルタルソース)
19	20	21	22	23
海老フライ	鮭のちゃんちゃん 焼きと 炊き込みご飯	照り焼き ハンバーグ	チキン南蛮	ロールトンカツ
26	27	28	29	30
油淋鶏	カジキマグロの チーズカツ (タルタルソース)	チキンソテー (オニオンソース)	牛肉コロッケ	甘辛チキンカツ

■10月より価格改定をしております。

- 小 780円 ●並 800円 ●ライス大（ライス増＋おかず増＋ふりかけ付） 830円
- 特大（ライス増＋おかず増＋唐揚げ1個＋ふりかけ付） 900円
- 特々大（ライス増＋おかず増＋唐揚げ2個＋ふりかけ付） 1000円

- 仕入れの状況によってはメニューを変更する場合がございます。
- お昼過ぎには売り切れることがございますので事前の予約が便利です。
- 冷凍お惣菜のご注文はスタッフにお声がけください。



◆すべては、お客様の健康のために コムギキッチンのこだわり◆

● 無添加へのこだわり

着色料・甘味料・保存料を使用せず、毎朝手作りしています。

● 野菜たっぷりの日替わりメニュー

栄養士が考えた、野菜を多く取り入れた日替わりメニューをご用意しています。

● お米へのこだわり

新潟から直送のお米に、胚芽米を混ぜて使用しています。

白米と比べて、ビタミンB1は約4倍、ビタミンEは約5倍、食物繊維は約3倍含まれています。

● 特注・オードブルも承ります

ご予算やご用途に合わせた特注弁当、オードブルのご注文も承っております。

