

https://ichizen.tv

一膳 | 検索

ご案内

◆日替り弁当の **ご注文・変更等は当日午前9時15分まで** お願いします。ご予約商品のご注文・変更等は、前営業日午後1時まで お願いします。お弁当は食品衛生上 午後2時までにお召し上がりください。各種商品は食材入手の関係上、献立内容が変更する場合がございます。当社は石川県産産物100%を使用しております。

HACCP工場で作る安心安全なお弁当
いつまでも愛される味を



当日 9:15

特膳

¥640 税込

注文・変更の締め切り: 当日9時15分まで
<カロリー、塩分>表記は、おかずのみの値 (ごはん:
並351kcal、大468kcal、小281kcal)

■2月17日(月)
<423kcal 3.2g>
・そぼろと豆腐の
生姜煮
・海老カツ
・オムレツ
・チンゲン菜のサラダ
・がんもの煮物
・かにしゅうまい

生姜で
風邪予防

■2月24日(月)
・お休みです



2/24 週は鶏肉 WEEK

■2月18日(火)
<426kcal 3.4g>
・イカステーキと
バター醤油コーン
・揚げ餃子
・じゃがいもの中華炒め
・ほうれん草のサラダ
・さつま揚げの煮物
・豆腐ナゲット

■2月25日(火)
<511kcal 3.6g>
・濃厚チキンデミカレ
・春巻
・ペッパーハンバーグ
・ほうれん草のサラダ
・高野豆腐の煮物
・チーズかまぼこ

■2月19日(水)
<519kcal 3.6g>
・チーズハンバーグ
・トマトソース
・あじフライ
・タルタルソース
・小松菜の和え物
・キャベツのカレー炒め
・めかぶ

チーズで
幸せ

■2月26日(水)
<476kcal 3g>
・コロッケとオムレツの
ミートソース
・チキン南蛮
・菜の花のお浸し
・竹輪のバター
醤油炒め
・れんこんの天ぷら

定番
メニュー

■2月20日(木)
<421kcal 3.5g>
・豚野菜味噌鍋風
・ポテトコロッケ
・クリームチーズ入つくね
・こんにやくの中華サラダ
・いんげんと玉子の
中華炒め
・シュークリーム

■2月27日(木)

■2月21日(金)
<533kcal 3.7g>
・ソースかつ
・さばの塩焼き
・マカロニサラダ
・大根のそぼろ煮
・春巻

自慢の
特製外

■2月28日(金)
<431kcal 2.9g>
・鶏ひき肉と玉ねぎの
甘辛丼
・イカフライ
・ほっけ塩焼き
・キャベツのポン酢和え
・マカロニのケチャップソテー
・よもぎ餅

■2月22日(土)
<340kcal 3.6g>
・おまかせフライ
・グラタン
・マカロニのサラダ
・高菜饅頭
・おまかせ一品

■3月1日(土)
<503kcal 3.4g>
・ハンバーグおろしポン酢
・明太マヨオムレツ
・ポテトサラダ
・おまかせフライ
・おまかせ一品

野菜と大豆を豊富に使用し、
一食600kcal前後に設定したお弁当



予約

健康膳

¥690 税込

注文・変更の締め切り: 前営業日13時まで
健康膳はオカズ・ごはんのセット販売のみ
<カロリー、塩分>表記は、オカズとごはんのセットの値

■2月17日(月)
<611kcal 2.3g>
・発芽玄米
・豚肉のチリソース煮
・海鮮ステーキ
・小松菜と厚揚げの
チャンプルー
・冬瓜の煮物
・春雨の酢の物

ピリ辛が
GOOD

■2月24日(月)
・お休みです



■2月18日(火)
<603kcal 3.8g>
・麦飯
・さばのバジル焼
・揚げ餃子の
タルタルソースがけ
・筑前煮
・海藻サラダ
・ちぎり揚げの煮物

■2月25日(火)
<605kcal 2.2g>
・麦飯
・さわらの甘酒漬け
・茄子はさみ揚げ
・マカロニゆかりマヨ和え
・菜の花のピーナツ和え
・ねぎ炒め

■2月19日(水)
<596kcal 2.4g>
・十六穀米
・えび天ぷら
・サラダチキン
・巾着の煮物
・キャベツのごま和え
・チンゲン菜と
あさりのソテー

えび2本入り

■2月26日(水)
<595kcal 1.8g>
・十六穀米
・豚肉とごぼうの
味噌マヨ炒め
・うなぎのかば焼
・大根のそぼろかけ
・小松菜の和え物
・ツナとキャベツのたまご炒め

腸活効果

■2月20日(木)
<580kcal 3.9g>
・黒米
・豆腐のそぼろあんかけ
・かわいいの塩焼
・南瓜のサラダ
・紅白なます漬け
・れんこんの洋風金平

■2月27日(木)
<582kcal 2.5g>
・黒米
・たらとかぶの
クリーム煮
・じゃがいもと牛肉の炒め
・きのこのマリネ
・ブロッコリーの煮浸し
・人参とたまごのサラダ

風味豊か

■2月21日(金)
<607kcal 1.9g>
・五穀米
・牛肉じゃが
・イカドーナツフライ
・つきこんの味噌炒め
・もやしのナムル
・菜の花と笹身の
わさび和え

■2月28日(金)
<602kcal 2.8g>
・五穀米
・鶏唐揚げの
南蛮漬け
・焼きしんじょう
・大根の青じそサラダ
・ほうれん草の中華煮
・かぼちゃサラダ

甘酸っぱさで
食欲増進

■2月22日(土)
<585kcal 2.3g>
・赤魚のドレッシングがけ
・コロッケ
・肉野菜巻き
・オクラの和え物
・厚揚げの煮物

■3月1日(土)
<611kcal 2.4g>
・オムレツ
・ささみフライ
・イカハンバーグ
・チンゲン菜のサラダ
・うの花の煮物

あつあつのお鍋をのり
さむ〜い時期にうれしい一人用お鍋



予約

季節膳

ごはん付き
¥650 税込

鍋のみ
(ごはんなし)
¥510 税込

季節膳は曜日替わりの献立内容となります。ご注文・
変更等は、前営業日13時まで お願いします



月曜日

鍋焼きうどん

和風だしの鍋焼きうどんと海老天、たまごをあつあつでお召し上がりください。メにごはんを入れるのが美味!

内容: うどん、海老天、たまご、かまぼこ、しいたけ、一味唐辛子、だしつゆ



火曜日

すき焼き

牛肉の旨みと甘辛たれを煮込んで、焼き豆腐、しらたき、ねぎを堪能ください。すき焼きは不動の一番人気です。

内容: 牛肉、焼き豆腐、しいたけ、うどん、タレつゆ ※水は不要です



水曜日

カレーうどん

豚肉と玉ねぎをじっくり炒め、コクのある和風だしと合わせて煮込みます。うどんが最高に旨い!メはやっぱりごはんを!

内容: うどん、かまぼこ、豚肉、玉ねぎ、にんじん、カレーだし



木曜日

ごま豆乳なべ

豚肉と白菜をたっぷり入れ、豆乳スープでじっくり煮込みます。あつあつさっぱりの中にコクのある旨味をお楽しみください。

内容: 豚肉、白菜、豆腐、水餃子、油揚げ、しいたけ、うどん、だしつゆ



金曜日

煮込みラーメン 白湯

白湯バイタンスープがあつさりしながら、旨みが口広がるおかわりしたくなるラーメンです。

内容: ラーメン、チャーシュー、キャベツ、たまご、ニラ、メンマ、スープ

なべ膳の美味しい食べ方
商品を開封し、具材とだしつゆを取り出し、だしつゆを入れ、お湯を注ぎます。(※ すき焼きはお湯不要) 5~10分煮込みます。途中で焦げないように攪拌し、具材に火が通ればできあがり。締めにごはんを入れておじやにするのも美味です。



季節膳について
商品は予約制となります。前営業日 13 時までにご注文ください。固形燃料を使用しますので火気に十分ご注意ください。おなべの残りスープの廃棄にご協力ください。当社では安全性に留意するため、生肉での提供は行っていません。



クオリティランテグループが提供する置き型社員食堂
オフィス L-BOX は新しいスタイルの福利厚生

200円ランチ はじめませんか

このようなお悩みをオフィス L-BOX
で解決します

- ★ 福利厚生をもっと充実させたい
- ★ スタッフの食事管理を行いたい
- ★ 時間を気にせず食事がしたい

オフィス L-BOX はこんな業務改善ができる
便利なサービスです

- ★ 置き型のため、発注や管理が不要
- ★ 個人のスマホ決済なら総務の業務削減に
- ★ 管理者画面から履歴確認・CSV 出力可能

最適なプランを
ご提案します

商品 8 種 60 品目以上、導入費用 ¥0、月額費用 ¥8,750 より

ウェブから
詳細を確認



冷凍庫から商品を取り出し
温めて食べるだけ



〜 切り取りし、配達員にお渡しください

祝日による連休や急なお休みの場合は、事前に弊社までご連絡ください
ようお願いいたします。土曜日は2営業日前午後1時までにご注文下さい。

お客様名

注文書 せんれい小松

	2/17 月	2/18 火	2/19 水	2/20 木	2/21 金	2/22 土	2/24 月	2/25 火	2/26 水	2/27 木	2/28 金	3/1 土
特膳												
季節膳												
健康膳												

ご住所

電話番号

おいしいお米を販売中!

当社では能登産こしひかり(10kg)を販売中
です。おいしいお米をご自宅で
いかがですか。
詳しくはうら面をご覧ください。



提供/中橋商事

