

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**にお願いします。ご予約商品のご注文・変更等は、前営業日午後1時までにはお願いします。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。

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)

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



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時までにはお願いします

■3月31日(月)
<487kcal 3.5g>
・鶏肉の黒胡椒炒め
・牛すじ入りコロッケ
・つくね巻き
・キャベツのサラダ
・大根の味噌煮
・しゅうまい

■4月7日(月)
<513kcal 3.7g>
・ピザ風ハンバーグ
・イカカツの
チリマヨソース
・春雨ゆかり和え
・白菜の煮浸し
・かにかま天ぷら
ボリューム満点
新生活応援ウィーク(4/7~4/11)

大好評メニュー

ボリューム満点

新生活応援ウィーク

■4月1日(火)
<564kcal 4.2g>
・すき焼きカツ
・ハンバーグ
・なます
・ごぼう天の煮物
・ねぎ入厚焼玉子

■4月8日(火)
<451kcal 4.1g>
・チキンカレー
・春巻
・塩ほっけ
・大根の酢の物
・こんにゃく
・ガリバタ醤油炒め
・たこ焼

■4月2日(水)
<500kcal 4g>
・オムレツの
カレーソース
・白身フライ
・小松菜の和え物
・野菜炒め
・チキンリング

とろーりたまご

■4月9日(水)
<408kcal 2.9g>
・肉井
・ポテトコロッケ
・焼き野菜つくね
・もやしの中華和え
・チンゲン菜の炒め物
・もずく

2種類の肉で満足

■4月3日(木)
<502kcal 3.6g>
・豚肉と大根の煮物
・甘辛ささみフライ
・焼きさば
・マカロニゆかりマヨ和え
・こんにゃくのピリ辛煮
・八幡巻き

■4月10日(木)
Hanakoya
特別優待券
プレゼント
詳しくはうら面を

■4月4日(金)
<409kcal 3.1g>
・海鮮と玉子の中華煮
・ハムカツ
・しんじょう
・ほうれん草のサラダ
・もやしのソテー
・ウインハンバーグ

海鮮の旨味

■4月11日(金)
<454kcal 3.4g>
・焼肉カルビ風メンチかつ
・角揚げの煮物
・ほうれん草のからし和え
・かにしゅうまい
・焼きさつま揚げ

■4月5日(土)
<401kcal 2.7g>
・鶏ひき肉じゃが
・チキンピカタ
・おまかせ焼魚
・小松菜の中華和え
・キャベツのソテー
・おまかせ一品

■4月12日(土)
<393kcal 2.8g>
・フィッシュフライタルタルソース
・いかハンバーグ
・小松菜の和え物
・肉野菜巻き
・おまかせ一品

■3月31日(月)
<602kcal 2.7g>
・発芽玄米
・鶏肉チンジャオロース
・野菜コロッケ
・あじの生姜焼き
・大根の酢の物
・キャベツのおかか煮

■4月7日(月)
<612kcal 2.3g>
・発芽玄米
・牛肉じゃが
・茄子はさみ揚げ
・高野豆腐の含め煮
・豆サラダ
・きのこのバターソテー

■4月1日(火)
<586kcal 2.9g>
・麦飯
・かれのいパジル焼き
・角揚げの煮物
・れんこんのサラダ
・切干大根の煮物
・白菜のからし和え

パジル香る

■4月8日(火)
<595kcal 3.0g>
・麦飯
・えび天たまごチリソース
・わかめと揚げの煮物
・しんじょう
・キャベツサラダ
・チンゲン菜のコンソメ煮

ピリ辛がクセになる

■4月2日(水)
<612kcal 3.1g>
・十六穀米
・豚肉と野菜の味噌煮
・高野豆腐の卵とじ
・キャベツのサラダ
・さつま芋ごまサラダ
・ねぎ炒め

■4月9日(水)
<583kcal 2.8g>
・十六穀米
・さばの味噌煮
・彩り野菜の鶏つみれ
・生姜炒め
・さつまいもサラダ
・白菜の旨塩煮

さばで血液サラサラ

■4月3日(木)
<613kcal 2.5g>
・黒米
・長芋と牛肉の炒め
・ふわふわ豆腐
・大根とツナの煮物
・菜の花の菜種和え
・黒豆

長いもで貧血予防

■4月10日(木)
<608kcal 2.1g>
・黒米
・自家製鶏むね唐揚げ
・白身魚の粕漬揚げ焼き
・味噌きんぴら
・菜の花のピーナッツ和え
・コールスローサラダ

むね肉で疲労回復

■4月4日(金)
<614kcal 2.6g>
・五穀米
・焼さけの柚子胡椒タルタルソース
・焼き豆腐のそぼろかけ
・小松菜のサラダ
・ブロッコリーのソテー
・白菜のなめたけ和え

■4月11日(金)
<603kcal 2.8g>
・五穀米
・豚肉のみそ炒め
・パンプキンキッシュ
・ツナじゃが
・海藻サラダ
・ブロッコリーのソテー

■4月5日(土)
<615kcal 3g>
・ポークチャップ
・しゅうまい
・グラタン
・チンゲン菜のサラダ
・キャベツのサワークラウト風

■4月12日(土)
<585kcal 3.1g>
・赤魚のおろしポン酢
・海老カツ
・炊き合わせ
・もずくの和え物
・高菜饅頭



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

白濁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。

注文書 せんれい小松

	3/31 月	4/1 火	4/2 水	4/3 木	4/4 金	4/5 土	4/7 月	4/8 火	4/9 水	4/10 木	4/11 金	4/12 土
特膳												
季節膳												
健康膳												

お客様名

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

