

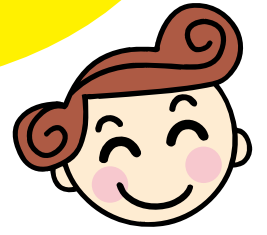
Dream

おいしい、うれしい、回替わりメニュー

6 2018
JUNE

ドリームランチ

Lunch



日付	レインボーランチ 420円	ロイヤルランチ 470円	エクセレントランチ 520円
16日 (土)	お楽しみメニュー		
18日 (月)	カレーコロケ、チキンピカタ、千切りキャベツ、根菜煮、牛肉と小松菜のポン酢炒め、人参の中華和え、漬物	カニしぐれ、ひじきと山菜の煮物	ごまササミカツ
19日 (火)	チキンバーグ、キャベツのあっさり煮、大豆と人参の甘辛煮、赤魚煮付け、千切りキャベツ、切干大根の高菜和え、漬物	ボムポテト、ベーコンのトマト煮	プチふっくらオムレツ
20日 (水)	サバ塩焼き、メンチカツ、千切りキャベツ、ビーフン炒め、彩り昆布煮、キャベツの青じそ和え、漬物	ウインナー、ゴーヤの煮付け	イカフライ
21日 (木)	まるいオムレツ、とんかつ、千切りキャベツ、青菜のめた、大根菜の味噌煮、麻婆春雨、漬物	ウインナー、大根サラダ	じゃがいもお焼き
22日 (金)	バジル風味のチキンカツ、枝豆オムレツ、千切りキャベツ、シルバーサラダ、マカロニとブロッコリーの洋風ソテー、さつまいもと人参の土佐煮、漬物	カレー風味のぎょうざ、胡瓜と竹の子のゆかり和え	じゃがいも海苔巻き天ぷら
23日 (土)	お楽しみメニュー		
25日 (月)	鶏から揚げ、ねぎ入りオムレツ、千切りキャベツ、焼うどん、豚肉と白菜の旨煮、インゲンのさっぱり胡麻和え、漬物	とうもろこし玉、おくらの煮浸し	ロールキャベツ
26日 (火)	ハムカツ、さわら塩焼き、千切りキャベツ、じゃがいもの煮物、玉葱とキャベツのピリ辛炒め、きゅうりの塩だれ和え、漬物	野菜揚げ、チャイナソテー	ソーセージ天
27日 (水)	ビーフカツ、じゃがいもお焼き、千切りキャベツ、チンゲン菜の煮物、ニンニク芽と牛肉のオイスター炒め、キャベツと蓮根の磯辺和え、漬物	棒餃子、ケチャップ煮	三角揚げ
28日 (木)	ミートコロケ、点心シューマイ、千切りキャベツ、ナポリタン、大根の照り煮、スナックピースのツナおほか和え、漬物	高菜オムレツ、マカロニサラダ	ミニしょうが天
29日 (金)	白身フライ、ハム玉子焼、千切りキャベツ、肉団子の中華煮、水菜のさっと煮、カリフラワーと人参のからし酢味噌和え、漬物	グリーンピース棒天、玉子とじ	たこ焼き
30日 (土)	お楽しみメニュー		

※国産米を使用しています(米トレーサビリティ法により表記しております)

※材料入手の関係により多少の変更をさせて頂く場合がございます

ドリームランチならではの
安心システム

オゾン水殺菌

高温浄水殺菌

殺菌保簡庫完備

だから容器はいつも清潔、生野菜も完璧殺菌

- 当社専属の栄養士による、バランスのとれたメニューで栄養の片寄りなし。
- 弁当容器のまま電子レンジにかけないでください。
- 材料入手の関係で多少の変更をさせて頂いた場合がございます。
- 会議用弁当、行楽弁当、オードブル等ご予算にあわせ調整致します。お気軽にお問い合わせください。
- 容器の回収が翌日になる場合がございます。
- 表示価格は全て消費税を含んでいます。

食中毒防止
ご協力をお願いいたします

- 昼食は配達当日の午後1時迄にお召し上がりください。
- 直射日光のあたる場所、極端に温度の高い所、湿気の多いジメジメした場所に置かないでください。
- 隣の当たらない風通しの良い場所に保管してください。
- 若し万が一、開蓋後、異臭、異物、異変など見られた時、即喫食を中止して 当店にご連絡ください。

株式会社 三原給食センター 三原市宮浦4丁目1番4号
TEL (0848) 64-8585

●給食部



ドリームランチ

●仕出し部 さいげ

TEL (0848) 64-8585 0120-64-8588

フリーダイヤル

Dream

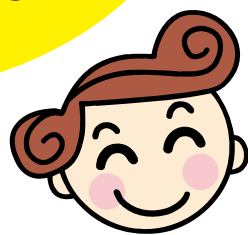
おいしい、うれしい、回替わりメニュー

7

2018
JULY

ドリームランチ

Lunch



日付	レインボーランチ 420円	ロイヤルランチ 470円	エクセレントランチ 520円
2日 (月)	えびかつ、オムレツ、高菜ビーフン、かぶと豆の生姜あん、千切りキャベツ、モロヘイヤのポン酢和え、漬物	花型お好み焼き、キノコバターソテー	いかすり身巻き
3日 (火)	コロケ、高菜オムレツ、冷やし中華、ぜんまいの炒め煮、千切りキャベツ、チンゲン菜の昆布和え、漬物	焼売、白菜のマスタード炒め	豆乳しんじょう
4日 (水)	チキンカツ、チヂミ、千切りキャベツ、アスパラのマリネ、チンゲン菜とククラゲの中華炒め、大根菜のごま煮、漬物	さつま揚げ、じゃが芋のケチャップ炒め	ミニミニ角春巻き
5日 (木)	やさい天、ポテト明太サラダ、ブロッコリーのコンソメ煮、目玉焼きフライ、千切りキャベツ、きのこの黒胡椒炒め、漬物	鶏つくね、白菜の青じそ和え	串天
6日 (金)	白身チーズフライ、星型オムレツ、わかめとエリンギの韓国風和え、千切りキャベツ、竹の子のきんぴら、ズッキーニのケチャップ煮、漬物	星型ポテト、コロコロサラダ	ギョウザ
7日 (土)	お楽しみメニュー		
9日 (月)	メンチカツ、枝豆入りオムレツ、千切りキャベツ、すき煮、ジャーマンポテト、ひじきとオクラのサラダ、漬物	つくね棒、しろ菜の醤油和え	海鮮レンコンはさみ揚げ
10日 (火)	白身フライ、鶏と野菜の甘辛味噌煮、胡瓜とワカメの酢の物、チキンピカタ、千切りキャベツ、ゴーヤチャンプルー、漬物	おさつコロケ、白菜と人参のさっと煮	里芋の天ぷら
11日 (水)	ハムカツ、じゃがマガオムレツ、千切りキャベツ、ペペロンチーノ、チンゲン菜の中華煮、スナックえんどうとツナのゆかり和え、漬物	とうもろこし玉、茄子の酸っぱ煮	ちくわの磯辺天
12日 (木)	豚玉ねぎ串フライ、ミックスドームオムレツ、ほうれん草のナムル、千切りキャベツ、牛蒡とベーコンのソテー、冬瓜のそぼろあん、漬物	生姜棒天、コンニャクの旨煮	チキンナゲット
13日 (金)	ササミフライ、しろ菜の煮浸し、もやしと竹輪のカレー炒め、魚の塩焼き、千切りキャベツ、キャベツの昆布和え、漬物	ウインナー、ひじきサラダ	イカドーナッツフライ
14日 (土)	お楽しみメニュー		

※国産米を使用しています(米トレーサビリティ法により表記しております)

※材料入手の関係により多少の変更をさせて頂く場合がございます

ドリームランチならではの
安心システム

オゾン水殺菌

高温浄水殺菌

殺菌保簡庫完備

だから容器はいつも清潔、生野菜も完璧殺菌

- 当社専属の栄養士による、バランスのとれたメニューで栄養の片寄りなし。
- 弁当容器のまま電子レンジにかけないでください。
- 材料入手の関係で多少の変更をさせて頂いた場合がございます。
- 会議用弁当、行楽弁当、オードブル等ご予算にあわせ調整致します。お気軽にお問い合わせください。
- 容器の回収が翌日になる場合がございます。
- 表示価格は全て消費税を含んでいます。

- 食中毒防止
ご協力をお願いいたします
- 昼食は配達当日の午後1時迄にお召し上がりください。
 - 直射日光のあたる場所、極端に温度の高い所、湿気の多いジメジメした場所に置かないでください。
 - 隣の当たらない風通しの良い場所に保管してください。
 - 若し万が一、開蓋後、異臭、異物、異変など見られた時、即喫食を中止して 当店にご連絡ください。

株式会社 三原給食センター

三原市宮浦4丁目1番4号
TEL (0848) 64-8585

● 給食部



ドリームランチ

● 仕出し部 **きいけ**

TEL (0848) 64-8585

0120-64-8588

フリーダイヤル