

温泉玉子付きです！

鍋焼き 4月 メニュー

※ライス付きの場合は
+370kcalです。

(A) ちゃんぽん麺 442 kcal
(B) 豚骨醤油ラーメン 465 kcal
(C) 味噌ラーメン 490 kcal
(D) きつねうどん 413 kcal

(E) 博多風豚骨ラーメン 429 kcal
(F) 醤油ラーメン 441 kcal
(G) えび天鍋焼きうどん 460 kcal

2024年
4月

下記カレンダーのアルファベットが当日のメニューとなります。

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
	D	E	F	G	A	
7	8	9	10	11	12	13
	B	C	D	E	F	
14	15	16	17	18	19	20
	G	A	B	C	D	
21	22	23	24	25	26	27
	E	F	G	A	B	
28	29	30				

【調理手順】

詳しくは、冷凍麺の外袋をご覧ください。

☆鍋にお湯又は水(約270~300cc)と添付のつゆを入れ、袋から冷凍麺を出し、具材を上にして入れ、フタをして加熱する。
☆湯気が出てきたら麺を軽くほぐし、温泉玉子を割り入れお召し上がり下さい。
(お湯からの場合は約7~8分、水からの場合は約15分程度)

◇お願い◇

お届けするお弁当は、午後1時までにお召し上がり下さい。

◇ご注意◇

工場内では「卵・乳・小麦・落花生・くるみ・そば・えび・かに」のアレルギー物質を含む食品を使用し調理しています。

現在お届けのお米は国産米を使用しています。



※夏の麺弁当は5/7(火)から開始させていただきます。

神奈川県秦野市曾屋129番地
秦野給食センター協同組合
TEL:0463-81-2316
FAX:0463-81-2317