

温泉玉子付きです！

鍋焼き 12月～1月 メニュー

※ライス付きの場合は
+370kcalです。

(A) 豚骨醤油ラーメン

465 kcal

(B) きつねうどん

413 kcal

(C) 味噌ラーメン

490 kcal

(D) ちゃんぽん麺

442 kcal

(E) 醤油ラーメン

441 kcal

(F) えび天鍋焼うどん

460 kcal

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。

2025年
12月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	C	D	E	F	A	
8		9	10	11	12	13
B	C	D	E	F		
14	15	16	17	18	19	20
A	B	C	D	E		
21	22	23	24	25	26	27
F	A	B	C	D		
28	29	30	31			

2026年
1月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
E	F	A	B	C		
11	12	13	14	15	16	17
D	E	F	A			
18	19	20	21	22	23	24
B	C	D	E	F		
25	26	27	28	29	30	31
A	B	C	D	E		

【調理手順】 詳しくは、冷凍麺の外袋をご覧下さい。

☆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

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

