

温泉玉子付きです！

鍋焼き 2月～3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	(D) ちゃんぽん麺	442 kcal
(B) きつねうどん	413 kcal	(E) 醤油ラーメン	441 kcal
(C) 味噌ラーメン	490 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。

2026年
2月

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

2026年
3月

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

【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

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

