



献立の一部を変更する場合はSNSにて配信いたします。

●涼しい場所で保管し昼食は14時まで、
夕食は20時までにお召上がりください。

- 献立内容の変更はSNSにて配信いたします。
- メニューの写真はイメージです。
- ご飯の記載がない日は白ごはんです。

株式会社
ハピックいづつ 0897-34-3434

●新居浜 tel.0897-34-3434 新居浜市枝町 3-2-11 fax.0897-33-2161
●西条 tel.0897-56-0888 西条市下島山甲1484-4 fax.0897-56-9501



ビジネス 470円 (税込) (主食大盛り+20円)
435円(税抜)

【平均栄養量】熱量810kcal(内主食約366kcal)、たんぱく質24.9g
担当栄養士: 福田

- 1 火 味噌カツメンチ ねぎ焼き
- 2 水 アジ南蛮漬け 蒸し餃子
- 3 木 **ざんき** オムレツ
- 4 金 わかめご飯 ゴロゴロイカメンチ
- 5 土 豚肉生姜焼き かき揚げ
- 6 日 鯖塩焼き きたあかりコロケ
- 7 月 **中華三昧弁当** (肉焼売・揚げ餃子・春巻き)
- 8 火 ロースカツ玉子とし風 豆腐ふわふわ揚げ
- 9 水 ハムカツ 太刀魚一味焼き **ご飯に乗せてカツ丼風に**
- 10 木 チキンステーキのきのこガーリックソース
- 11 金 白身魚フライ ハムステーキ
- 12 土 チキンカツ イカスパイス焼き
- 13 日 エビフライ チキンステーキ
- 14 月 ドライカレー ささみフライ
- 15 火 豚肉生姜焼き メンチカツ
- 16 水 照焼きハンバーグ 金平ごぼう
- 17 木 焼き肉炒め 肉焼売
- 18 金 ロースカツ チキンカツ
- 19 土 白身魚磯辺揚げ 肉団子
- 20 日 アジフィレフライ ほうれん草オムレツ
- 21 月 **ハピック弁当の日**(ざんき&チキン南蛮)
- 22 火 横須賀海軍カレーコロケ すき昆布煮付け
- 23 水 白身魚フライ みそ味つくね
- 24 木 豚肉チリソース ピーマン肉詰めフライ
- 25 金 照焼きチキントルタル かき揚げ
- 26 土 回鍋肉 揚げ餃子
- 27 日 メンチカツ 炒り豆腐
- 28 月 酢豚 切干大根煮付け
- 29 火 ハムカツ アジ照焼き
- 30 水 ドライカレー チキンカツ
- 31 木 **炊き込みご飯** 牛肉コロケ

ヘルシー 470円 (税込) 435円(税抜)

【平均栄養量】熱量600kcal(内主食約312kcal)、たんぱく質20.0g
担当栄養士: 福田

- 1 火 **棒棒鶏** 茄子肉詰めフライ
- 2 水 ゆかりご飯 焼き肉炒め
- 3 木 鯖照焼き 揚げ豆腐の野菜あんかけ
- 4 金 コク旨チーズコロケ 鶏肉と厚揚げの煮物
- 5 土
- 6 日
- 7 月 すき焼き カレールー包み揚げ
- 8 火 菜飯 麻婆豆腐
- 9 水 **バラ寿司** 豆腐ハンバーグ
- 10 木 鯖塩焼き かき揚げ
- 11 金 十五穀米 豚肉と大根の旨煮
- 12 土
- 13 日 **大事なお知らせ**
- 14 月
- 15 火
- 16 水 10/12~10/20 **地方祭期間中**
- 17 木 **ビジネスのみの**
- 18 金 **ご提供となります**
- 19 土
- 20 日
- 21 月 わかめご飯 豚肉生姜焼き
- 22 火 カリカリ梅ごはん チキンステーキ
- 23 水 チャプチェ もちさくポテト
- 24 木 **バラ寿司** 赤魚竜田揚げ
- 25 金 ヒレカツ 筍青さ煮
- 26 土
- 27 日
- 28 月 焼きつくねチーズ とうもろこし海鮮はさみフライ
- 29 火 **おばんざいの日** **さんま竜田揚げ・焼き茄子**
- 30 水 チキンライス **クリームコロケデミグラスソース**
- 31 木 アジ南蛮漬け 蓮根金平



夕食 470円 (税込) (主食大盛り+20円)
435円(税抜)

【平均栄養量】熱量805kcal、たんぱく質23.6g
担当栄養士: 八幾井

- 1 火 酢豚
- 2 水 ハンバーグきのこソース
- 3 木 赤魚バジル焼き
- 4 金 イカフライ&チキンカツ
- 5 土 麻婆茄子
- 6 日 メンチカツ
- 7 月 ざんき
- 8 火 横須賀海軍カレーコロケ
- 9 水 豚肉生姜焼き
- 10 木 チーズメンチ
- 11 金 芋炊き
- 12 土 イワシ香草パン粉焼
- 13 日 フライドチキン
- 14 月 アジ甘酢あんかけ
- 15 火 鶏肉チリソース
- 16 水 牛肉コロケ
- 17 木 ヒレカツ&かき揚げ
- 18 金 豆腐ハンバーグそぼろあん
- 19 土 八宝菜
- 20 日 赤魚竜田揚げ
- 21 月 豚肉と茄子の煮込み
- 22 火 ささみ二色揚げ
- 23 水 ハンバーグ明太クリームソース
- 24 木 アジフライ
- 25 金 ポークチャップ
- 26 土 ダッカルビ風炒め
- 27 日 ししゃもフライ
- 28 月 白身魚フライタルタルソース
- 29 火 肉焼売
- 30 水 プルコギ風
- 31 木 チキンステーキトマトソース

秋のおすすめ いもたきセット

地方祭シーズンの10月
里帰りやお祭り観光で人が多く集まる季節
手間も少なくご家庭での団楽にピッタリ
また会社・団体の宴会にもオススメです!!

芋のおいしさに自信あり!!
届いた商品を煮込むだけ
カンタン調理で家族も大満足
国産里芋使用

いもたきセット 3,800円(税込)
←この状態でお届けします。

出汁付き

おすすめポイント

1. 柔らかく優しい甘みの国産里芋
2. 届いたものを鍋で温めていただく商品です

3日前迄にご予約をお願いいたします

10/10木11金24木25金 **限定販売**

お待たせ!再登場

キューバサンドベースのボリュームサンドイッチ

つぶマスタード入り **まんぷくクバーノ**
約70mm×200mm
750円(税込)

前日午前中までに要予約
ご注文はWEBまたはお電話で ※昼食のみのご提供です

ジャスト弁当 500円 (税込) 463円(税抜)

要予約 前日屋までのご予約受付
昼食のみのご提供です。
電子レンジ対応容器

ジャストA **人気No.1** **ざんき弁当**

ジャストB **三色丼**

ジャストC **天丼**