

WEB/TELにて 当日午前9時5分まで 受付しています。



※ 秋立の季節を変更する場合は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時までにお召し上がりください。

- 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飯はんです。

株式会社 ハピックいづつ 0897-34-3434

● 新居浜 tel.0897-34-3434 新居浜市政枝町 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+80円) 435円 (税抜)

ヘルシー 470円 (税込) 435円 (税抜)

夕食 470円 (税込) (主食大盛り+80円) 435円 (税抜)

- 1日 アジフライ チキンステーキ
2月 ざんき 卵焼き
3火 焼き肉炒め コロッケ
4水 ハンバーグデミグラスソース ナポリタン
5木 炊き込みご飯 ハムカツ
6金 鯖塩焼き&かき揚げ すき昆布煮付け
7土 すき焼き エビカツ
8日 牛肉コロッケ ボイルウインナー
9月 ロースカツ 白菜煮浸し
10火 麻婆豆腐 肉焼売
11水 チキン柚子南蛮 切干大根煮付け
12木 豚肉生姜焼き 生姜増量!
13金 白身魚フライ ハムステーキ
14土 メンチカツ ふんわり花型豆腐
15日 豆腐ハンバーグ 根菜煮
16月 チキンカツカレー カレ-マヨかけ
17火 炊き込みご飯 照焼きハンバーグ
18水 フライドチキン フラワーエッグ
19木 肉じゃがフライ チャブチェ
20金 ハピック弁当の日(ざんき 青のりマヨざんき)
21土 秋刀魚竜田揚げ かき揚げ
22日 ハムカツ ひじき炒め煮
23月 回鍋肉 豆腐ふわふわ揚げ
24火 麻婆茄子 春巻き
25水 チーズインメンチカツ イカフライ
26木 牛肉コロッケ 野菜炒め
27金 チキンカツトマトソース 筑前煮
28土 白身魚フライ タンドリーチキン
29日 ささみカツ チヂミ
30月 照焼きハンバーグ 注意※使い捨て容器(大・副のみなし)
31火

- 1日
2月 梅ひじきご飯 肉じゃが 椎茸エビ詰めフライ
3火 バラ寿司 秋刀魚竜田揚げ
4水 コク旨チーズコロッケ 筑前煮
5木 揚げ豆腐野菜あんかけ ビーフン炒め
6金 おかかご飯 ささみ天ピリ辛オーロラソース
7土
8日 カニ玉あんかけ乗せて 天津丼風に!
9月 のっけて天津丼
10火 菜飯 おろしハンバーグ
11水 ゆかりご飯 プリ照り焼き&かき揚げ
12木 十五穀米 ゴロゴロイカメンチ
13金 のっけてルーロー飯 ルーロー炒めとゆで卵を 乗せてルーロー飯風に!
14土
15日
16月 かおりご飯 鯖竜田揚げ
17火 チキンステーキトマトソースかけ ベーコンエッグ
18水 鯖塩焼き 青菜煮浸し
19木 バラ寿司 豆腐ステーキ照りあんかけ
20金 菜飯 焼きつくねチーズ
21土
22日
23月 ロースカツ 南瓜旨煮
24火 わかめご飯 豚肉生姜焼き 親子煮を乗せて 親子丼風に!
25水 のっけて親子丼
26木 チーズインハンバーグトマトソース ベーコンエッグ
27金 ゆかりご飯 鯖塩焼き
28土
29日
30月
31火

- 1日 赤魚竜田揚げ
2月 麻婆春雨
3火 フライドチキン
4水 ロースカツ
5木 豚肉と大根白みそ煮
6金 鰯甘酢あんかけ
7土 チキンカツ(お好みマヨソース)
8日 回鍋肉
9月 ざんき
10火 アジフライ
11水 チーズコロッケ
12木 ささみカツ
13金 ハンバーグデミグラスソース
14土 八宝菜
15日 ハムポテトサラダフライ&ざんき
16月 豚肉生姜焼き
17火 ヒレカツ&アジみりん干しフライ
18水 横須賀海軍カレーコロッケ
19木 焼き肉炒め
20金 カリカリささみ揚げ
21土 メンチカツ
22日 ダッカルビ風炒め
23月 ハンバーグ和風ソース
24火 鶏大根こっくり煮
25水 ざんき
26木 赤魚磯辺天ぷら
27金 ロースカツ
28土 アジフライ
29日 イカフライ
30月
31火

Akagane Point Nihama
あかがねポイント 使えます!!
happic idutsu
ハピックいづつ
愛と夢を お弁当に詰めて

電子レンジ対応容器
ジャスト弁当 600円 (税込) (556円(税抜))
要予約
前日昼までのご予約受付 昼食のみのご提供です。
ハピックからのX'masプレゼント
人気No.1
A ざんき弁当 12月限定!! 炊込みご飯とざんきの コラボレーション!
B ホクホクきたあかり コロッケカレー 「きたあかり」にはビタミンCが豊富です
C さわやかな刺激と濃厚な旨味 味噌ラーメン 濃厚な味噌スープにまろやかなバターコーン。 豪快にローストポークをトッピングしました! 心も体も満たす一杯です。 作り方 1.300mlほどのお湯で味噌だれを溶いて入れる 2.蓋をして電子レンジ500Wで3分程度温める 3.ほかほか味噌ラーメンの出来上がり

ハピックから 年末の願い ●年内の営業は12/30午前迄となります。 ●12/30はご予約分のみのお届けとなります。 ※仕出しは12/29製造が年内最終日となります。 ※12/27正午までにご予約をご協力願います。(使い捨て容器)



新年は1/6から営業いたします。

宴会仕出し承ります!
会社で、友達と、家庭で、子供会で、忘年会で。 心に残る宴会仕出しをご提供します。
●オードブル 4,500円~ 各種お作りできます
●いもたきセット (3~4人前) 3,800円 ※調理セットでのお届けとなります
ご予約・ご注文受付方法
ご利用の3日前までにお電話にてお申し込みください。