

名古屋トワイライト 冬期休暇弁当献立

	月	火	水	木	金
12月 主菜 副菜(温) 副菜(冷)			24 (肉) 国産豚のハンバーグ 温野菜塩麹バーニャ 白菜のおかか和え	25 (魚) アジのかばやき さつまいもオープン焼き 青菜の梅和え	26 (肉) 国産鶏むね肉の梅照焼き 蒸し野菜の田楽(冬) なます
1月 主菜 副菜(温) 副菜(冷)	5 (肉) 国産豚の生姜焼き キャベツの味噌だれ焼き 春雨サラダ	6 (魚) サバの塩糍焼き 蒸し野菜の田楽(冬) レーズンキャロット			

乳・卵・ナッツ・そば・甲殻類などのアレルゲンを使用しておりません（小麦はシウマイの皮と醤油に含まれます）。

管理栄養士監修、保育園給食から生まれたメニューで、子どもにも食べやすく、栄養バランスにも十分配慮しています。

冷凍食品等は使用せず、すべて店内厨房で当日調理したものををご用意いたします。

食材、調味料は無添加にこだわって使用しています。



名古屋トワイライト 冬期休暇弁当献立（詳細）				無添加弁当「華きち」		
	主菜		温かい副菜		冷たい副菜	
12月24日(水)	国産豚のハンバーグ	国産豚ひき肉【豚肉】，塩，玉ねぎ，サラダ油，パン粉，にんにく，水，きび砂糖，ケチャップ，ウスターソース，無添加国産醤油【大豆・小麦】，パセリ	温野菜塩麹バーニャ	ブロッコリー，じゃがいも，かぼちゃ，塩こうじ，オリーブオイル，にんにく	白菜のおかか和え	白菜，人参，かつお節，だし汁，無添加国産醤油【大豆・小麦】
12月25日(木)	アジのかばやき	あじ，片栗粉，米ぬか油，無添加国産醤油【大豆・小麦】，純米料理酒，きび砂糖，国産本みりん，ミニトマト	さつまいもオープン焼き	さつまいも，片栗粉，米ぬか油，塩	青菜の梅和え	小松菜，人参，梅干し，かつおぶし，だし汁，無添加国産醤油【大豆・小麦】
12月26日(金)	国産鶏むね肉の梅照焼き	国産鶏むね肉【鶏肉】，純米料理酒，無添加国産醤油【大豆・小麦】，きび砂糖，国産本みりん，だし汁，梅干し，米粉，米ぬか油	蒸し野菜の田楽(冬)	ブロッコリー，じゃがいも，かぼちゃ，味噌(赤だし)，きび砂糖，国産本みりん，純米料理酒，水，ごま【ごま】	なます	大根(根)，人参，きび砂糖，米酢，塩，昆布だし
1月5日(月)	国産豚の生姜焼き	国産豚肉【豚肉】，塩，こしょう，片栗粉，玉ねぎ，米ぬか油，無添加国産醤油【大豆・小麦】，国産本みりん，純米料理酒，しょうが，ごま油【ごま】	キャベツの味噌だれ焼き	キャベツ，緑豆もやし，塩，にんにく，味噌【大豆】，国産本みりん，無添加国産醤油【大豆・小麦】，ごま油【ごま】	春雨サラダ	緑豆はるさめ，人参，きゅうり，ごま【ごま】，きび砂糖，りんご酢【りんご】，無添加国産醤油【大豆・小麦】，ごま油【ごま】
1月6日(火)	サバの塩糍焼き	さば【さば】，塩こうじ	蒸し野菜の田楽(冬)	ブロッコリー，じゃがいも，かぼちゃ，味噌(赤だし)，きび砂糖，国産本みりん，純米料理酒，水，ごま【ごま】	レーズンキャロット	人参，レーズン，りんご酢【りんご】，オリーブオイル，塩