

Hello Lunch Delivery

Royal

ハローランチ
ロイヤル

野菜たっぷりメニュー！

6 | 2022
June

笑顔と健康をお届けします。
地域の旬を、地域の味で！



オレンジケーキ

材料(18cm丸形1個分)

ホットケーキミックス…… 150g
砂糖…… 60g
バター…… 60g
卵…… 2個
オレンジ…… 2個
A [砂糖…… 50g
レモン汁…… 大きじ1
ミントの葉

作り方

- ① オレンジはよく洗い、5mm厚のスライスを12枚切る。残りは表面の皮を薄くすりおろし、果肉を絞ってオレンジ果汁とする。
- ② スライスしたオレンジをAと一緒に弱火で15分ほど煮、粗熱をとる。残った煮汁はシロップとして使う。
- ③ 柔らかくしたバターに砂糖を加え混ぜ、溶き卵を3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。①のすりおろした皮、果汁とホットケーキミックスを加え混ぜる。
- ④ クッキングシートをしいた型に②のオレンジを6枚しき、③を入れ、残りのオレンジをのせ、180℃に温めたオーブンで35分焼く。焼上がり後に②のシロップを塗り、ミントをのせる。

Monday

土曜日は
オリジナルメニューを
お届けします！

Tuesday

みんなで止めよう地球温暖化

MY箸 を使おう!

ハローランチグループでは地球資源保護(森林伐採の防止)のため割り箸の廃止をめざしております。従来の割り箸の代わりに**MY箸**でおいしくハローランチをお召し上がりください。

ご協力をお願いいたします。

Wednesday



1 **ビーフメンチカツ**
熱量 516kcal タンパク質 15.0g 脂質 28.3g 炭水化物 43.0g 食塩相当量 4.2g
使用原料 卵 乳 小麦 そば とうもろこし エビ カニ

Thursday



2 **ポークチャップ・カレーの包み揚げ**
熱量 444kcal タンパク質 15.6g 脂質 24.2g 炭水化物 38.7g 食塩相当量 3.4g
使用原料 卵 乳 小麦 そば とうもろこし エビ カニ

Friday



3 **鶏ごぼうカツ**
熱量 439kcal タンパク質 23.8g 脂質 22.5g 炭水化物 33.2g 食塩相当量 3.7g
使用原料 卵 乳 小麦 そば とうもろこし エビ カニ

今日は梅の日



6 **梅だれ豆腐ハンバーグ・イカフライ**
熱量 399kcal タンパク質 21.2g 脂質 16.8g 炭水化物 37.7g 食塩相当量 4.1g
使用原料 卵 乳 小麦 そば とうもろこし エビ カニ



7 **豚すき煮**
熱量 462kcal タンパク質 18.4g 脂質 23.7g 炭水化物 43.1g 食塩相当量 3.4g
使用原料 卵 乳 小麦 そば とうもろこし エビ カニ



8 **豚肉のパン粉焼き・カレー**
熱量 477kcal タンパク質 22.6g 脂質 22.9g 炭水化物 43.0g 食塩相当量 3.4g
使用原料 卵 乳 小麦 そば とうもろこし エビ カニ



9 **鶏の照りマヨ唐揚げ**
熱量 452kcal タンパク質 21.8g 脂質 27.6g 炭水化物 27.2g 食塩相当量 4.3g
使用原料 卵 乳 小麦 そば とうもろこし エビ カニ

ご当地メニュー
(長野県)



10 **駒ヶ根ソースかつ井風**
熱量 489kcal タンパク質 18.4g 脂質 27.9g 炭水化物 38.5g 食塩相当量 4.3g
使用原料 卵 乳 小麦 とうもろこし エビ カニ



13 中華風弁当(チキンチリソース)
 熱量 470kcal タンパク質 17.2g 脂質 23.9g 炭水化物 43.8g 食塩相当量 4.4g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



14 白身魚の香草揚げ
 熱量 497kcal タンパク質 20.7g 脂質 22.3g 炭水化物 45.8g 食塩相当量 3.2g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



15 豚肉の生姜焼き・エビフライ
 熱量 461kcal タンパク質 20.1g 脂質 22.6g 炭水化物 40.5g 食塩相当量 3.0g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



16 照り焼きハンバーグ
 熱量 495kcal タンパク質 22.2g 脂質 22.9g 炭水化物 47.7g 食塩相当量 3.9g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



17 のり塩ささみ揚げ
 熱量 367kcal タンパク質 18.4g 脂質 15.5g 炭水化物 36.5g 食塩相当量 3.4g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



20 二層メンチカツ
 熱量 478kcal タンパク質 20.7g 脂質 23.8g 炭水化物 39.5g 食塩相当量 3.5g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



21 甘辛ポーク
 熱量 510kcal タンパク質 18.9g 脂質 26.7g 炭水化物 45.9g 食塩相当量 3.5g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



22 鶏の唐揚げ
 熱量 486kcal タンパク質 25.7g 脂質 26.8g 炭水化物 33.7g 食塩相当量 3.3g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



23 味噌かつ
 熱量 420kcal タンパク質 21.5g 脂質 17.6g 炭水化物 39.2g 食塩相当量 3.6g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



24 ねぎ塩豚丼風・タコキャベツカツ
 熱量 482kcal タンパク質 17.9g 脂質 24.2g 炭水化物 44.0g 食塩相当量 3.8g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



27 デミハンバーグ
 熱量 521kcal タンパク質 19.6g 脂質 24.0g 炭水化物 51.5g 食塩相当量 3.3g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



28 ハムカツ・イカチリ
 熱量 469kcal タンパク質 16.3g 脂質 22.2g 炭水化物 47.7g 食塩相当量 3.7g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



29 白身フライの南蛮漬け風
 熱量 391kcal タンパク質 14.9g 脂質 19.2g 炭水化物 36.8g 食塩相当量 3.3g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ



30 タンドリーチキン・エビフライ
 熱量 483kcal タンパク質 17.3g 脂質 24.9g 炭水化物 45.3g 食塩相当量 3.6g
 使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ

おすすめ

私たちは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

12 つくる責任 つかう責任

14 海の豊かさを 守ろう

15 陸の豊かさも 守ろう

！ 食中毒防止ご協力をお願い

- 昼食は配達当日の午後1時迄にお召し上がりください。
- 直射日光のあたる場所、極端に温度の高い所、湿気の多いジメジメした場所に置かないでください。
- 陽のあたらない風通しの良い場所に保管してください。
- もし万が一、開蓋後、異臭、異物、異変など見られた時、即喫食を中止して当店にご連絡ください。

使用している7大アレルギー原料の表示をしています。



- 地域により弁当容器が異なる場合がございます。
- 材料入手の関係で多少の変更をさせていただく場合もございます。
- 地域によって食材の変更をさせていただく場合もございます。
- コロケやフライなど中身が見えるように切っておりますが実際のお弁当は切らずに盛り付けてある場合がございます。
- 掲載している栄養素は、おかずのみの数値です。(目安として表示しております。)

ご飯のカロリー表 お米は国産米を使用しています。

	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物
普通盛り 250g	420kcal	6.3g	0.8g	93g
大盛り 300g	504kcal	7.5g	0.9g	111g

- Q.健康管理は？ 栄養バランスを考え、おかずのみのカロリーを表示しています。
- & Q.美味管理は？ 真心込めた手作りの味。
- A. Q.衛生管理は？ 盛り付けにはオリジナルの、使い捨て無菌シートを使用しています。

※ご注文は、FAXまたは電話でお願いします。
 ● 容器の回収が翌日になる場合もございますのでご了承ください。
 ● 弁当容器のまま電子レンジにかけないでください。
 ※掲載した写真の一切の無断転写、複製を禁じます。
 全国VCチェーン総本部
 〒950-0863 新潟市東区御新町1丁目842-23 (株) ハロージャパン
 TEL025-270-6586(代) http://www.hello-japan.co.jp/



会議用弁当、行楽弁当、オードブル等ご予算に合わせ調製致します。お気軽にお問い合わせください。



お申し込みは

私共はお客様の健康を常に考え、いつもヘルシーな献立を心がけています。
 給食弁当・委託給食・各種料理・オードブル・会議用弁当
ハローランチ川越店 〒350-0825 川越市月町41-3
株式会社 アカマツ TEL (049) 225-1313
 FAX (049) 225-1164

お申し込み書

クラス	6月	1次	2次	3次	4次	5日	6月	7次	8次	9次	10次	11次	12日	13月	14次	15次	16次	お客様名
ロイヤル						※							※					様
		17金	18土	19日	20月	21火	22水	23木	24金	25土	26日	27月	28火	29水	30木			ご住所
				※							※							TEL

- 食数の変更は早めにお問い合わせ致します。時間によりお受けできない場合がございます。なおご連絡は間違い防止のためFAXでお願い致します。
- 金曜日までに申し込み書に食数を明記の上、担当係員にお渡しください。また、貴社のお休日を左記の日に○印を付していただければ幸いです。