

4/14 ▶ 4/26

# JOYLUNCH

HAPPY LUNCH HAPPY TIME



ジョイランチ 本社/工場

TEL 076-263-1371 / FAX 076-263-1370

住所 〒920-0346 金沢市藤江南1丁目15番地

WEB <https://joylunch.co.jp>

営業所 ◆野々市営業所 野々市市押野3-206

◆加賀営業所 小松市矢崎町ナ112-1

営業時間 8:00-17:00 [平日] 8:00-14:00 [土曜日]



## ヘルシーランチ

注文:当日9:15まで

<>内はカロリー、塩分 | カロリーはおかずのみの値 | ごはん▶並:約328kcal、大:約437kcal、小:約281kcal  
価格は税込み価格

¥540



- 4月14日(月)<364kcal 3.2g>
- ・エビフライ
- ・山菜煮
- ・大根と筍ゆば和え

- 4月15日(火)<337kcal 3.8g>
- ・豚肉と玉ねぎの煮物
- ・春雨サラダ
- ・アジの塩焼き

- 4月16日(水)<367kcal 2.9g>
- ・鶏の唐揚げ黒酢ソースがけ
- ・ぜんまい煮
- ・ウインバーグ

- 4月17日(木)
- モリワンワールド
- 特別優待券**プレゼント
- 詳しくはうら面を

- 4月18日(金)<326kcal 2.7g>
- ・プリの漬け焼き
- ・ごぼう煮
- ・かき揚げ

- 4月19日(土)<309kcal 3.5g>
- ・チキンカツおろし大根ポン酢
- ・海鮮ステーキ
- ・チンゲン菜のサラダ

- 4月21日(月)<407kcal 3.7g>
- ・ハンバーグトリュフソース付き
- ・昆布煮
- ・おさつコロケ

- 4月22日(火)<332kcal 2.7g>
- ・豚肉ともやしの黒胡椒炒め
- ・たけのこ金平
- ・干海老とアオサの海鮮ステーキ

- 4月23日(水)<346kcal 2.2g>
- ・照り焼きチキン
- ・カリフラワーとじゃが芋炒め
- ・こんにゃく金平

- 4月24日(木)<302kcal 2.3g>
- ・たけのこご飯
- ・豚肉と大根のみそ煮
- ・ひじき煮

- 4月25日(金)<286kcal 3.2g>
- ・白菜とつみれの蛤と帆立だし煮
- ・小松菜とメンマ炒め
- ・こんにゃく紅生姜和え

- 4月26日(土)<323kcal 2.4g>
- ・鶏肉の味噌炒め
- ・海鮮ステーキ
- ・つくね巻き

体にやさしいお弁当 **健康膳** 予約商品

オカズとごはんのセット販売のみ | <>内はカロリー、塩分(オカズとごはんの合計値)

¥690

- 4月14日(月)<583kcal 2.7g>
  - ・発芽玄米
  - ・牛肉のオイスター炒め
  - ・白身フライ
  - ・コンソメ煮
  - ・大根のマリネ
- スタミナ満点

- 4月15日(火)<608kcal 3.1g>
  - ・麦飯
  - ・ますの天ぷら黒酢あん
  - ・しゅうまい
  - ・ブロッコリーの辛子マヨ和え
  - ・菜の花の和え物
- 黒酢で抗酸化作用

- 4月16日(水)<580kcal 2.6g>
- ・十六穀米
- ・本格麻婆豆腐
- ・かれのい七味焼き
- ・れんこん金平
- ・きのこの胡麻和え

- 4月17日(木)<595kcal 2.1g>
- ・黒米
- ・豚肉と野菜のナポリタン風炒め
- ・コーンじゃが
- ・野菜の天ぷら
- ・カリフラワーのサラダ

- 4月18日(金)<618kcal 2.6g>
  - ・五穀米
  - ・塩こうじから揚げ
  - ・あじの塩焼
  - ・里芋の煮物
  - ・ビーンズサラダ
- 塩麹で旨味UP

- 4月19日(土)<607kcal 3.0g>
- ・根菜ハンバーグ和風ドレッシング
- ・おまかせフライ
- ・豆腐のたまご寄せ
- ・大根の酢の物
- ・いんげんの炒り煮

- 4月21日(月)<586kcal 2.1g>
- ・発芽玄米
- ・赤魚ときのこの南蛮漬け
- ・じゃがいものそぼろ煮
- ・キャベツのマヨネーズ和え
- ・切昆布の煮物

- 4月22日(火)<614kcal 3.0g>
  - ・麦飯
  - ・エビフライ
  - ・白菜の中華炒め
  - ・ふんわり豆腐寄せ
  - ・青菜の和え物
- 人気メニュー

- 4月23日(水)<605kcal 2.5g>
- ・十六穀米
- ・牛肉の甘辛煮
- ・しんじょう
- ・れんこんのマスタード炒め
- ・菜の花のサラダ

- 4月24日(木)<589kcal 2.2g>
  - ・黒米
  - ・豚肉ときのこのバター醤油炒め
  - ・たらゆかり焼
  - ・コンソメ煮
  - ・小松菜のわさび和え
- きのこで免疫UP

- 4月25日(金)<590kcal 2.1g>
- ・五穀米
- ・豆腐のにら玉あんかけ
- ・磯辺白身フライ
- ・チリコンカン
- ・白菜の和え物

- 4月26日(土)<583kcal 2.9g>
- ・さわらのムニエル
- ・鶏つみれ
- ・キャベツと豚肉のみそごま蒸し
- ・青菜のサラダ
- ・じゃがいもの煮物

一人用なべ **季節膳** 予約商品

ラストオーダー 次週よりめん弁当です

ごはんセット なべのみ

¥650 ¥510

ご注文・変更締め切り:前営業日13時まで

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
和風だしの鍋焼きうどんと海老天、たまごをあつあつお召し上がりください。メにごはんを入れるのが美味!	牛肉の旨みと甘辛たれを煮込んで、焼き豆腐、しらたき、ねぎを堪能ください。すき焼きは不動の一番人気です。	豚肉と玉ねぎをじっくり炒め、コクのある和風だしと合わせて煮込みます。うどんが最高に旨い!メはやっぱりごはんを!	豚肉と白菜をたっぷり入れ、豆腐スープでじっくり煮込みます。あつさりさっぱりの中にコクのある旨味が人気です。	白濁パインスープがあつさりしながら、旨みが口広がるおかわりしたくなるラーメンです。
内容:うどん、海老天、たまご、かまぼこ、しいたけ、一味唐辛子、だしつゆ	内容:牛肉、焼き豆腐、しいたけ、うどん、タレつゆ ※水は不要です	内容:うどん、かまぼこ、豚肉、玉ねぎ、にんじん、カレーだし	内容:豚肉、白菜、豆腐、水餃子、油揚げ、しいたけ、うどん、だしつゆ	内容:ラーメン、チャーシュー、キャベツ、たまご、ニラ、メンマ、スープ

なべ膳の美味しい食べ方  
商品を開封し、具材とだしつゆを取り出し、だしつゆを入れ、お湯を注ぎます。(※すき焼きはお湯不要) 5~10分煮込みます。途中で焦げないように攪拌し、具材に火が通ればでき上がり。

季節膳について  
商品は予約制となります。前営業日13時までにご注文ください。固形燃料を使用しますので火気に十分ご注意ください。おなべの残りスープの廃棄にご協力ください。当社は安全性に留意するため、生肉での提供は行っていません。

クオリティランチグループが提供する置き型社員食堂

オフィス L-BOX は新しいスタイルの福利厚生

# 200円ランチ

はじめませんか

ウェブから詳細を確認

このようなお悩みをオフィス L-BOX で解決します

- ★ 福利厚生をもっと充実させたい
- ★ スタッフの食事管理を行いたい
- ★ 時間を気にせず食事がしたい

オフィス L-BOX はこんな業務改善ができる便利なサービスです

- ★ 置き型のため、発注や管理が不要
- ★ 個人のスマホ決済なら総務の業務削減に
- ★ 管理者画面から履歴確認・CSV 出力可能

最適なプランをご提案します

商品 8 種 60 品目以上、  
導入費用 ¥0、月額費用 ¥8,750 より

冷凍庫から商品を取り出し温めて食べるだけ

スマホ決済

あたたか

ただただおなか

### 注文書 ジョイランチ本社

	4/14 月	4/15 火	4/16 水	4/17 木	4/18 金	4/19 土	4/21 月	4/22 火	4/23 水	4/24 木	4/25 金	4/26 土
ヘルシーランチ												
季節膳												
健康膳												

お客様名

ご住所

電話番号

※キリトリ  
祝日による連休や急なお休みの方は、事前に弊社までご連絡ください  
ようお願いいたします。土曜日は2営業日前午後1時までにご注文下さい。

お客様へのお願いとご案内

■お弁当は食品衛生上午後2時までにお召し上がりください。  
■直射日光のあたる場所や温度の高い所・湿気の多い場所には置かないでください。  
■食材仕入れの都合上、献立の一部が変更になる場合がございます。  
■予約商品のご注文、変更等は前営業日午後1時までにご注文ください。  
また予約商品の当日キャンセル・数量変更はできません。  
■容器は電子レンジで温めないでください。  
■当社で使用しているお米の提供業者は、米心石川と中橋商事です。  
■表示価格はすべて税込み価格です。

