



9月28日

月曜日

野菜をおいしく

弁当

- ・ ほぼコーンのミンチカツ
- ・ 玉ねぎとり天！カレーソース
- ・ 鶏と野菜のチャンプル
- ・ 豚ともやしの甘辛炒め
- ・ ネギたっぷりのだし巻き
- ・ ひじきの五目煮
- ・ 切干大根と大根の煮物
- ・ 野菜春巻き
- ・ 野菜たっぷりビーフン
- ・ 和風ポテトサラダ

別途 ¥120

お野菜をたくさん食べたい！いつもより野菜を意識したメニューにしました。食物繊維やビタミンは、病気予防やダイエットに必須です。

9月29日

火曜日

やっぱりチキン！

弁当

- ・ 自慢の唐揚げ
- ・ チキンカツデミソース
- ・ 自家製タレでよだれどり
- ・ 鶏とキャベツのみそ炒め
- ・ ミートオムレツ
- ・ 鶏とじゃがいものトマト煮込み
- ・ 大根のそぼろあんかけ
- ・ チキンウインナー
- ・ 鶏ミンチ！焼きそば
- ・ 鶏そぼろとコーンのサラダ

別途 ¥120

お弁当の定番・唐揚げや鶏肉を使ったおかずを中心に作りました。

9月30日

水曜日

ビタミンカラー

弁当

- ・ 唐揚げ南蛮漬け
- ・ チキンカツ～パプリカソース～
- ・ エビフライ～自家製タルタル～
- ・ 豚とパプリカのオイスターソース炒め
- ・ 王道！ケチャップオムレツ
- ・ にんじんとコーンのラペ
- ・ パプリカとブロッコリーの塩炒め
- ・ 赤ウインナーでポトフ
- ・ 色どりチンジャオ麺
- ・ カラフルポテトサラダ

別途 ¥120

見た目から元気をチャージ！赤・黄・緑の彩り野菜とお肉をたっぷり使った、栄養バランス抜群のお弁当です。

10月1日

木曜日

秋バテ予防

弁当

- ・ 鶏ムネ肉のごろっと竜田揚げ
- ・ 秋鮭のフライ～しば漬けタルタル～
- ・ 豚のしょうが焼き～秋仕立て～
- ・ 豚と根菜のきんぴら風炒め
- ・ 長芋のふわとろオムレツ
- ・ 里芋と鶏のそぼろ煮
- ・ かぼちゃの含め煮
- ・ さつまいもの甘辛揚げ
- ・ 鶏ときのご和風パスタ
- ・ 根菜のごまマヨサラダ

別途 ¥120

夏の終わりに秋にかけては、夏の疲れがとれないまま回復できず、だるいなどの不調がでたりします。これは「秋バテ」と呼ばれる症状です。バランスのとれた食事と、秋を思う存分満喫しましょう！

10月2日

金曜日

ごはん泥棒！

弁当

- ・ ヤンニョムチキン
- ・ 鶏もものんにく味噌焼き
- ・ ばの味噌煮
- ・ ほうれん草と厚揚げのオイスター炒め
- ・ だし巻き玉子
- ・ ひじきと大豆の煮物
- ・ ちくわとわかめの煮物
- ・ 炙り赤ウインナー
- ・ 麻婆なす春雨
- ・ くるみと彩り野菜のサラダ

別途 ¥120

ひと口食べれば、ごはんがすすむ！甘辛・こってり・香ばしい、白ごはんは相性抜群のおかずが主役。今日はごはん多めが正解かも！？



1食当たり（おかずのみ）

約 480kcal



ごはん並 約 816kcal

ごはん大 約 849kcal

ごはん小 約 681kcal

※その日のメニューによって多少前後します

http://shop.urban-dining.co.jp 毎日ごはん アーバンダイニング



10月5日

月曜日

ミネラル注入！

弁当

- ・ 海老香る！桜チキン南蛮
- ・ 回鍋肉巻き
- ・ 鶏とわかめのトロトロ中華煮
- ・ メークインのハヤシ煮込み
- ・ ほうれん草のオムレツ

不足すると体調不良を引き起こすミネラル。体内で作ることができないため、食事を通じて絶えず摂取する必要があります。

- ・ ひじきと大豆の炊いたん
- ・ ひじきとキクラゲの煮物
- ・ 海鮮水餃子
- ・ ウィナーとコーンのチーズパスタ
- ・ 塩コブの冷しゃぶサラダ

別途 ¥120

10月6日

火曜日

中華四大料理

弁当

- ・ 広東★油淋鶏
- ・ 上海★鶏のチリソース炒め
- ・ 四川★よだれどり
- ・ 四川★回鍋肉
- ・ 広東★かに玉風あんかけ

「中華」と一括りにされることが多いのですが、中でも四大料理と言われるのが「山東料理」「広東料理」「江蘇料理」「四川料理」です。

- ・ 広東★豚とブロッコリーのオイスター炒
- ・ 上海★八宝菜
- ・ 北京★水餃子
- ・ 四川★青椒肉絲メン
- ・ 四川★棒棒鶏サラダ

別途 ¥120

10月7日

水曜日

秋のほっこり和ごはん

弁当

- ・ 鰯の西京焼き
- ・ 鶏の柚子胡椒照り焼き
- ・ 豚肉と根菜の味噌煮込み
- ・ 小松菜と揚げの煮浸し
- ・ ほっこりだし巻き玉子

旬の食材をたっぷり取り入れ、だしの旨みややさしい和の味わいで仕上げた、心もお腹もほっこり満たされる秋のお弁当です。

- ・ かぼちゃと小豆の含め煮
- ・ 里芋の煮っころがし
- ・ きのこの当座煮
- ・ 秋刀魚と舞茸の和風パスタ
- ・ さつまいもと枝豆のごまサラダ

別途 ¥120

10月8日

木曜日

ミックスフライ

弁当

- ・ 海老のフライ★タルタルソース
- ・ アジフライ～特製ソースで～
- ・ 手仕込みミンチカツ
- ・ 肉野菜炒め
- ・ 牛乳たっぷりオムレツ

“揚げ物を使ったお弁当”の定番といえば、外せないのがミックスフライ。数種類のフライが食べられるので、お徳感が楽しめますよね。そこで本日はミックスフライに決定！

- ・ やみつきキャベツ
- ・ ひじきとほうれん草の煮物
- ・ じゃがいものバターソース
- ・ 昔なつかしナポリタン
- ・ ブロッコリーとコーンのサラダ

別途 ¥120

10月9日

金曜日

芋。大収穫祭

弁当

- ・ さつま芋挟み揚げ
- ・ 肉巻きポテト
- ・ じゃがいもと鶏のグラタン風
- ・ ジャーマンチキンポテト
- ・ ポテトオムレツ

暑い夏が終わると、いもが美味しく感じられますよね。ホクホクとした秋作のいもは、食欲をそそります。今日は芋づくしにしてみました！

- ・ 切り干し大根
- ・ 里芋のひき肉あんかけ
- ・ サラダチキンバジルソース
- ・ カレー焼きそば
- ・ ポテトサラダ

別途 ¥120

毎日
ごはん

1食当たり（おかずのみ）

約 480kcal



ごはん並 約 816kcal

ごはん大 約 849kcal

ごはん小 約 681kcal

※その日のメニューによって多少前後します

http://shop.urban-dining.co.jp 毎日ごはん アーバンダイニング



10月12日

月曜日

弁当

- ・
- ・
- ・
- ・
- ・

別途 ¥120

10月13日

火曜日

日本ご当地料理

弁当

- ・ 三春グルメンチ(ピーマンミンチカツ)
- ・ 中津! から揚げ
- ・ 北海道! 鮭チャンチャン焼き
- ・ 大分! ニラ豚
- ・ 橋本オムレツ

日本各地の郷土料理を再現! 日本伝統の郷土料理をオフィスでお気軽に楽しめる、日本全国のご当地メニューで食べ歩き気分を味わってみませんか?

- ・ 山形! 芋煮
- ・ 鹿児島! 鶏の煮つけ(きいこん)
- ・ 宇都宮! 水餃子
- ・ 新潟! イタリアンパスタ
- ・ 高菜明太ポテトサラダ

別途 ¥120

10月14日

水曜日

脳をチューンアップする

弁当

- ・ ターメリックフライドチキン
- ・ チキンカツ~赤ワインソース
- ・ 鶏のトマトアンチョビ焼き
- ・ 豚とアスパラのバター醤油炒め
- ・ ハムと菜の花のオムレツ

脳にいい食材って知っていますか? ブドウ糖(脳のエネルギー源)・DHA・EPA(脳を活性化する)・レシチン(記憶力を良くする)の3つだそうです。

- ・ 大根のサバ煮
- ・ 白滝と小松菜の煮物
- ・ アジフライ
- ・ オイスター焼きそば
- ・ 玉子サラダ

別途 ¥120

10月15日

木曜日

から揚げ王座決定戦

弁当

- ・ 王道! もも肉のから揚げ
- ・ しっとりムネ肉の塩こうじから揚げ
- ・ 油淋鶏からあげ
- ・ もやし炒め
- ・ お出したっぷり! 玉子焼き

から揚げは、一言で表せないほど種類が沢山あります。素材では鶏肉だけでなく、揚げ方によっても色々なバリエーションがあります。あなたの唐揚げの王様はどれでしょうか?

- ・ キャベツのコンソメ煮
- ・ 切干大根と人参の煮物
- ・ 厚揚げと白菜の旨みそぼろあんかけ
- ・ 屋台風! ソース焼きそば
- ・ オクラと豆腐のネバネバごまサラダ

別途 ¥120

10月16日

金曜日

アンチエイジング

弁当

- ・ 鶏もも肉のグリル~赤ワインソース~
- ・ とり天★抹茶塩で
- ・ チキンのトマトハヤシ
- ・ 豚の生姜焼き
- ・ トマトオムレツ

老化の原因で最近注目されているのが、体の「酸化」です。抗酸化作用のある栄養素は、ビタミンCやビタミンE、ポリフェノール類、ミネラル類が挙げられます。

- ・ 鶏と大根のサムゲタン風
- ・ 小松菜とうす揚げの炊いたん
- ・ 肉団子の甘酢
- ・ カラフルピーマンのトマトパスタ
- ・ ひじきサラダ

別途 ¥120

毎日
ごはん

1食当たり(おかずのみ)

約 480kcal



ごはん並 約 816kcal

ごはん大 約 849kcal

ごはん小 約 681kcal

※その日のメニューによって多少前後します

http://shop.urban-dining.co.jp 毎日ごはん アーバンダイニング



10月19日

月曜日

ノルディック北欧

弁当

- ・ ミートボール★クリーム煮
- ・ チキンステーキ。マッシュポテト添え
- ・ 鮭とじゃがいもの北欧風煮
- ・ ピッツィパンナ(野菜炒め)
- ・ ボイルエッグ～ロムソース～

北欧インテリアが人気ですが、料理も人気です。そこで今日は、スウェーデンのミートボールやグラタン、フィンランド・ノルウェーの魚など、北欧の国々に愛されているメニューで！

- ・ コルブ(ウインナー)ストロガノフ
- ・ 豚とキャベツの煮込み
- ・ ヤンソンの誘惑(イモとアンチョビのグラタン)
- ・ ベーコンとむき枝豆の Pasta
- ・ ヨーグルトでさっぱり！ポテトサラダ

別途 ￥120

10月20日

火曜日

食べるサプリ

弁当

- ・ 小松菜ミンチカツ
- ・ 焼チキンの胡麻南瓜和え
- ・ 野菜たっぷりキーマカレー
- ・ 赤パプリカと鶏肉ガーリックそぼろ
- ・ 昆布だしたっぷりのだし巻き

日ごろの食事で不足しがちなビタミンやミネラル。体の調子を整えるためにも、意識してとりたい栄養素です。そこで今日は、サプリのような弁当にしました。

- ・ ブロッコリーのナムル
- ・ 高野豆腐とおめさんの煮物
- ・ 胡麻胡麻レンコンのきんぴら
- ・ サバとキャベツの焼きそば
- ・ ナッツ入りポテトサラダ

別途 ￥120

10月21日

水曜日

名古屋めし

弁当

- ・ 海老ふりやー
- ・ 名古屋味噌カツ
- ・ 青菜の炒めもの
- ・ 茄子とピーマンの炒め物
- ・ 名古屋！あんかけ厚焼き卵

名古屋めしとは、グルメ激戦区として知られる愛知県名古屋市の名物料理のことです。全国的に知られているメニューに更なるアレンジを利かせたアイデア料理が特徴です。

- ・ 大根の味噌おでん風
- ・ 若竹煮
- ・ 厚揚げ味噌田楽
- ・ 味噌煮込みうどん
- ・ マカロニサラダ

別途 ￥120

10月22日

木曜日

根菜で温活！

弁当

- ・ レンコン挟み揚げ～和風あん～
- ・ 鶏ごぼう南蛮
- ・ 小芋のコロケツ
- ・ さつまいもと豚のバター醤油炒め
- ・ じゃがいものオムレツ

冷え性さんにとってカラダを冷やす食べ物は天敵！冷え性さんなら根菜チョイスがマストです。

- ・ ひじきと人参の煮物
- ・ きんぴらごぼう
- ・ 大根とこんにゃくの煮物
- ・ 根菜醤油焼きそば
- ・ さつまいもとメークインのポテトサラダ

別途 ￥120

10月23日

金曜日

大人のお子様ランチ

弁当

- ・ 濃厚デミソースのハンバーグ
- ・ 海老フライ！バジルタルタル
- ・ もも肉赤ワイン煮
- ・ ブロッコリーのパセリバター炒め
- ・ カリフラワーのオムレツ

子どものころの夢がたくさん詰まったお子様ランチ。大人の舌も満足させてくれる大人のお子様ランチ！

- ・ ウインナーのトマトポトフ
- ・ メークインのガーリックソテー
- ・ ミートコロケツ
- ・ 茄子とひき肉の Pasta
- ・ マカロニサラダ

別途 ￥120

毎日
ごはん

1食当たり(おかずのみ)

約 480kcal

ごはん並 約 816kcal

ごはん大 約 849kcal

ごはん小 約 681kcal

※その日のメニューによって多少前後します

http://shop.urban-dining.co.jp 毎日ごはん アーバンダイニング



10月26日

月曜日

秋バテ予防

弁当

- ・ナスのラザニア挟み揚げ
- ・鶏ごぼう南蛮
- ・焼き鯖南蛮漬け
- ・八宝菜
- ・ひき肉とじゃがいものオムレツ

夏の終わりから秋にかけては、夏の疲れがとれないまま回復できず、だるいなどの不調がでたりします。これは「秋バテ」と呼ばれる症状です。バランスのとれた食事とって、秋を思う存分満喫しましょう！

- ・ ひじきとちくわの煮物
- ・ 彩りおまめさん
- ・ ミートボールほうれん草クリーム
- ・ 屋台風ソース焼きそば
- ・ 玉子ポテトサラダ

別途 ￥120

10月27日

火曜日

コリを癒そう

弁当

- ・ 梅酢の南蛮
- ・ ムネ肉のミュンヘン風唐揚げ
- ・ 鶏の磯部焼
- ・ 肉野菜の胡麻炒め
- ・ ねぎだし巻き

皆さん凝りに悩んでませんか？今日は食事からコリに効くメニューです。クエン酸には、乳酸を代謝する働きがあります。タンパク質にもコリの改善に効果があります。

- ・ 切干大根の梅おかか
- ・ ラタトゥイユ
- ・ キャベツたっぷりお好み焼き
- ・ サバと水菜のパスタ
- ・ オクラと山芋のサラダ

別途 ￥120

10月28日

水曜日

体喜ぶ！スタミナめし

弁当

- ・ アスパラチーズ巻きカツ
- ・ 明太唐揚げ
- ・ 豚肉のプルコギ
- ・ 八宝菜
- ・ オムレツ～鮭クリーム～

スタミナってなに？英語では元気・精力という意味ですが。。。栄養学の世界では、スタミナとは「ビタミンB1」「ビタミンB2」「鉄分」の三つを総称しているようです。

- ・ ひじきと小松菜の煮もの
- ・ ちくわとわかめの煮物
- ・ 赤ウインナーとコーン
- ・ 中華焼きそば
- ・ 玉子ポテトサラダ

別途 ￥120

10月29日

木曜日

洋風！幕の内

弁当

- ・ 鶏ももの唐揚げトマトソース
- ・ 海老フライ～特製タルタル～
- ・ 鮭のバターグリル
- ・ ウインナーとジャガイモのグリル
- ・ プレーンオムレツとかまぼこ

幕の内弁当の定義ってご存じですか？ごまをかけた俵型白飯に【幕の内三種の神器】卵焼き・かまぼこ・焼き魚と揚げ物・煮物・漬け物などを詰め合わせたものだそうです！

- ・ ベーコンとキャベツのポトフ
- ・ バターコーン
- ・ ミートコロッケ
- ・ ペンネナポリタン
- ・ 蒸し鶏シーザーサラダ

別途 ￥120

10月30日

金曜日

HAPPY！ハロウィン

弁当

- ・ パンプキン★ロールカツ
- ・ ハロウィン風カツ～パンプキンソース～
- ・ ブラックタンドリーチキン
- ・ 濃厚ソースのハッシュドチキン
- ・ かぼちゃのオムレツ

ハロウィンには、先祖の霊だけでなく、悪魔や魔女なども死後の世界からやってきます。人々は、それらと同じ格好に仮装して仲間だと思わせ、身を守りました。あなたは大丈夫ですか？

- ・ ウインナーとコーンのハロウィン炒め
- ・ かぼちゃのドライキーマカレー
- ・ かぼちゃコロッケ
- ・ イカスミパスタ
- ・ コルカノン ～アイルランド風ポテトサラダ～

別途 ￥120

毎日
ごはん

1食当たり（おかずのみ）

約 480kcal



ごはん並 約 816kcal

ごはん大 約 849kcal

ごはん小 約 681kcal

※その日のメニューによって多少前後します

http://shop.urban-dining.co.jp 毎日ごはん アーバンダイニング