

令和7年 11月 らんちやランチメニュー表

<https://lunchya.com>

○ご注文は **午前9:20** までに電話またはFAXにてよろしくお願いします。

○仕入れの都合により、一部メニューを変更させて頂く場合もございますのでご了承ください。

○食品衛生上涼しい場所に置き13時30分までにはお召上がりください。お米は国産米を使用しています。

○お弁当の容器は**レンジ対応ではありません**ので、レンジによる温めはしない様にお願いいたします。



らんちや
川崎市氷川町52-7
TEL 049-229-1707
FAX 049-229-1880

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	温かい麺セット
					1	月 かき揚げうどん ＆半ライス
					おまかせメニュー	火 濃厚白湯ラーメン ＆半ライス
						水 鍋焼きうどん ＆半ライス
3	4 413kcal	5 401kcal	6 422kcal	7 416kcal	8	木 きつねうどん ＆半ライス
 文化の日	ハンバーグHOTオーロラソース がんもの煮物 ゴーヤとツナの炒め物 小松菜のお浸し	やわらかイカフライ チキンチリコンカン ごぼうこんにゃく炒め キャベツの塩昆布和え	ジャンボ鶏竜田甘酢あん 春雨サラダ 金平ごぼう もやしの和え物	厚揚げ回鍋肉 釜揚げしらすパスタ カリフラワーの炒め物 小松菜の和え物	おまかせメニュー	金 醤油ラーメン ＆半ライス
10 432kcal	11 418kcal	12 422kcal	13 448kcal	14 426kcal	15	土 麺はお休みです
ソースかつ丼風 巾着の煮物 こんにゃくと竹輪の炒め煮 青梗菜のソテー	国産牛すじコロッケ バターチキンカレー もやしのナムル いんげんの一味炒め	豚の生姜炒め じゃが芋の明太子炒め 若芽の酢の物 白菜の煮物	ビーフシチュー サラダスパゲティ ブロッコリーの炒め物 れんこんのゆかり和え	コロッケ＆さわらの照り焼き チャプチェ ひじきの煮物 オクラの和え物	おまかせメニュー	カレー／カツカレー ライス大盛り(+50円) ルー大盛り(+30円) 両方大盛り(+80円)
17 432kcal	18 439kcal	19 427kcal	20 432kcal	21 452kcal	22	おまかせメニュー
肉野菜炒め＆エビフライ ミートボールシチュー ブロッコリーの炒め物 白菜の和え物	骨無しタラのカレーから揚げ ウインナーポトフ ビーフン炒め 青梗菜のソテー	やわらかヒレカツ うま塩麻婆豆腐 きのこのバター醤油炒め 白滝の炒め煮	揚げ餃子エビチリソース 肉じゃが いんげんの炒め物 ごぼうの甘辛煮	濃厚!! チーズソースハンバーグ ロールキャベツの煮物 ニラ玉もやし 小松菜の胡麻和え		
24	25 411kcal	26 402kcal	27 421kcal	28 435kcal	29	
 振替休日	大きなカニクリームコロッケ 豆腐とひき肉の旨煮 大根の煮物 オクラの和え物	マヨたまカツ 春雨のガバオ風炒め キャベツとコーンの炒め物 ほうれんの草お浸し	がぶウマハムカツ じゃが芋のミートソース煮 春雨のポン酢和え ひじきのサラダ	鶏のから揚げ シーフードカレー 茄子の甘味噌炒め さつまいものサラダ	おまかせメニュー	

～11月8日は いい歯の日～

体の健康を保ち、美味しく食べるためには『歯と口の中の健康』は欠かすことが出来ません。
噛む事により唾液が分泌され胃や腸での吸収が良くなります。硬いものを食べるとあごの筋力低下を防ぎます。
毎日の丁寧なブラッシングで歯が抜けるのを防ぎ、マウスウォッシュなどで口内を清潔に保つことも大切です。
いつまでも自分の歯で美味しいものを食べたいですね(´▽｀)

今月のおすすめメニュー

6日 ジャンボ鶏竜田甘酢あん
10日 ソースかつ丼風
21日 チーズソースハンバーグ
27日 がぶウマハムカツ