

Hello Lunch Delivery

ハローランチ
Royal
ロイヤル

野菜たっぷりメニュー!

8 | 2022
August

笑顔と健康をお届けします。
地域の旬を、地域の味で!

グレープフルーツのレアチーズケーキ

材料 (カップ4個分)

クリームチーズ……………200g
グラニュー糖……………60g
生クリーム……………200cc
A 粉ゼラチン……………6g
お湯……………30cc
グレープフルーツ
(ホワイト・ルビー)…………各1個
グラニュー糖……………10g
B 粉ゼラチン……………4g
水……………20cc
ミント……………適量

作り方

① 耐熱容器にクリームチーズを入れ、500wの電子レンジで20秒程温め、グラニュー糖を加え、クリーム状になるまで混ぜる。
② Aのゼラチンをお湯で溶かし、①に少しずつ加え、泡だて器でよく混ぜる。
③ 生クリームを6分立てにし、②に加えよく混ぜ、カップに入れ冷蔵庫で冷やす。
④ グレープフルーツは実を取り出す。トッピング用に1/3程分けておき、残りは果汁を絞り、水を加え200ccにする。
⑤ Bの粉ゼラチンを水に振り入れふやかす。④にグラニュー糖を加え火にかけて沸騰直前で火を止め、ふやかしたゼラチンを加え混ぜ粗熱を取る。
⑥ ③のカップにグレープフルーツをのせ、⑤を注ぎ冷蔵庫で冷やす。ミントを添える。

Monday



1 ひれかつ

熱量 432kcal タンパク質 21.8g 脂質 17.7g 炭水化物 44.3g 食塩相当量 3.3g
使用原料 卵 乳 小麦 鶏肉 野菜 調味料

Tuesday



2 ハンバーグカレーソース

熱量 517kcal タンパク質 21.1g 脂質 21.3g 炭水化物 55.8g 食塩相当量 4.2g
使用原料 卵 乳 小麦 豚肉 野菜 カニ

Wednesday



3 焼き肉

熱量 460kcal タンパク質 14.9g 脂質 28.3g 炭水化物 34.6g 食塩相当量 3.4g
使用原料 卵 乳 小麦 豚肉 鶏肉 野菜

Thursday



4 豚肉の変わり揚げ

熱量 514kcal タンパク質 23.2g 脂質 26.7g 炭水化物 37.5g 食塩相当量 4.0g
使用原料 卵 乳 小麦 豚肉 鶏肉 エビ

Friday



5 鶏の唐揚げ・オムレツ

熱量 395kcal タンパク質 18.6g 脂質 19.3g 炭水化物 32.1g 食塩相当量 3.7g
使用原料 卵 乳 小麦 鶏肉 野菜



8 キャベツメンチ・焼き魚

熱量 511kcal タンパク質 21.9g 脂質 25.4g 炭水化物 46.0g 食塩相当量 4.5g
使用原料 卵 乳 小麦 鶏肉 野菜



9 生姜焼きコロッケ

熱量 418kcal タンパク質 14.3g 脂質 21.0g 炭水化物 42.6g 食塩相当量 4.0g
使用原料 卵 乳 小麦 鶏肉 野菜 エビ カニ



10 チキンカツ・キーマカレー

熱量 535kcal タンパク質 21.7g 脂質 32.5g 炭水化物 40.9g 食塩相当量 3.6g
使用原料 卵 乳 小麦 鶏肉 豚肉 野菜

山の日

11

12 お休み

13 15
お盆休み

営業している場合もございますので、
詳細はお近くのハローランチのお店に
お問い合わせください。

お休み

16

17

魚の蒲焼き風・豚キムチ
熱量 456kcal タンパク質 22.1g 脂質 21.7g 炭水化物 36.0g 食塩相当量 4.2g
使用原料 卵 乳 小麦 大豆 鶏卵 豚肉 カニ

18

鶏の竜田揚げ・麻婆豆腐
熱量 498kcal タンパク質 23.3g 脂質 27.6g 炭水化物 37.8g 食塩相当量 4.1g
使用原料 卵 乳 小麦 大豆 鶏卵 豚肉 カニ

19

ハンバーグトマトソース
熱量 487kcal タンパク質 19.7g 脂質 22.0g 炭水化物 50.6g 食塩相当量 4.4g
使用原料 卵 乳 小麦 エビ



22

チキンステーキ
熱量 465kcal タンパク質 15.7g 脂質 21.4g 炭水化物 49.8g 食塩相当量 4.3g
使用原料 卵 乳 小麦 大豆 鶏卵 豚肉 カニ



23

ポークソテーハヤシソース
熱量 501kcal タンパク質 24.8g 脂質 24.7g 炭水化物 40.5g 食塩相当量 3.3g
使用原料 卵 乳 小麦 大豆 鶏卵 豚肉 カニ



24

ハンバーグ和風オニオンソース
熱量 473kcal タンパク質 19.6g 脂質 23.0g 炭水化物 44.2g 食塩相当量 4.0g
使用原料 卵 乳 小麦



25

厚切りハムカツ・魚のみそ煮風
熱量 564kcal タンパク質 24.1g 脂質 26.4g 炭水化物 52.5g 食塩相当量 4.1g
使用原料 卵 乳 小麦 大豆 鶏卵 豚肉 カニ



26

チキン南蛮風
熱量 473kcal タンパク質 23.7g 脂質 19.3g 炭水化物 47.6g 食塩相当量 4.1g
使用原料 卵 乳 小麦 大豆 鶏卵 豚肉 カニ



29

ハンバーグマスタードソース
熱量 502kcal タンパク質 17.0g 脂質 25.6g 炭水化物 46.1g 食塩相当量 4.6g
使用原料 卵 乳 小麦



30

とんてき風焼き肉
熱量 505kcal タンパク質 22.9g 脂質 28.5g 炭水化物 55.4g 食塩相当量 4.1g
使用原料 卵 乳 小麦 大豆 鶏卵 豚肉 カニ



31

みそピー唐揚げ
熱量 471kcal タンパク質 23.5g 脂質 23.7g 炭水化物 40.4g 食塩相当量 4.2g
使用原料 卵 乳 小麦 大豆 鶏卵 豚肉 カニ

土曜日は
オリジナルメニューを
お届けします!

私たちは持続可能な
開発目標(SDGs)を
支援しています



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。
- コロッ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
ご飯100g	156kcal	2.0g	0.2g	34.6g
普通盛り230g	359kcal	4.6g	0.5g	79.6g
大盛り280g	437kcal	5.6g	0.6g	96.9g

※普通盛りと大盛りの量は、店舗により異なる場合がございます。(目安として表示しております。)

みんなで止めよう地球温暖化 MY箸 を使おう!

※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 新潟市東区卸新町1丁目842-23 (株)ハローランチ
TEL025-270-6586(代) http://www.hello-japan.co.jp/



この印刷物は環境に配慮した植物油インキを使用しています。

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 川越市月吉町41-3
株式会社 スカマツ TEL(049)225-1313
FAX(049)225-1164

お申し込み書

クラス	8月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	13月	14月	15月	16月	お客様名
ロイヤル								※				山の日						様
	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	ご住所
	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日			TEL
	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個			

- 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下さい。また、貴社のお休日を左記の日付に○印を付していただければ幸いです。