

7月 ランチ メニュー



※配達員についてお気付の点がございましたらご一報下さい。

なぜ、ビールびんの色は茶色が多いのか。

夏、湯あがりに飲む冷たいビールの味は格別である。ところで、なぜビールびんの色は茶色が多いのだろうか。

ビールを作るには、麦芽、主に大麦を粉碎して水と一緒に加熱し、糖化させる。これにホップ（クワ科の多年生つる草）の果実を加えて煮た後に発酵させる。ホップの果実には苦味と芳香があるので、風味づけに用いるのだ。

これらの成分からできているビールを透明のびんに入れ、直射日光に当てておくとどうなるのか。太陽の光がビールの成分を分解し、独特のひなたくさい匂いがしてくる。食物などを直射日光に当てておくと特有の匂いがするようになるが、あれと同じである。

この匂いが発生するのを防ぐために、ビールびんは茶色にしてあるのだ。濃い色だと、日光をさえぎるのに効果的だからである。とはいってもなるべく日光をさけ、日陰に置いておくほうが無難である。冷蔵庫に入れておけば申し分ない。



感謝をモットーに地域社会に奉仕するスマイルグループ

月 MON	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI	土 SAT
2日 大豆唐揚 なすの煮びたし キャベツのマヨポンサラダ その他 本日は 885kcal	3日 ホウレン草オムレツ ツナじゃが 竹輪とこんにゃくのピリ辛煮 その他 本日は 874kcal	4日 チキン竜田 弁当	5日 ホキの天がら野菜甘酢あんがけ ブロッコリーマヨネーズ キクラゲと豚肉のピリ辛煮 その他 本日は 884kcal	6日 キーマカレークノーテル れんこんの磯辺揚 大根とザーサイの金平風 その他 本日は 893kcal	7日 おまかせ メニュー
9日 えび串だんご ギョウザ 高野豆腐の煮付 その他 本日は 896kcal	10日 国産牛メンチかつ&ブリの照焼 大豆とベーコンのケチャップ煮 ごぼうサラダ その他 本日は 925kcal	11日 野菜がき揚(天つゆ付) 肉じゃが 竹輪の七味煮 その他 本日は 872kcal	12日 揚げ出し豆腐の肉みそがけ 目玉焼フライ れんこんの金平 その他 本日は 887kcal	13日 エビフライ 弁当	14日 おまかせ メニュー
16日 おまかせ メニュー	17日 アジみりんフライ 竹輪の磯辺揚 ふきのシーチキン煮 その他 本日は 878kcal	18日 かつカレー ツナマカロニサラダ たけのこといんげんのおかか煮 その他 本日は 883kcal	19日 五目豆腐 ハンバーグ 弁当	20日 白身魚フライの中華風あんがけ 切干と豚肉の煮付 もやしのポン酢あえ その他 本日は 887kcal	21日 おまかせ メニュー
23日 いがフライ 南瓜の天ぷら いんげんと牛肉のしくれ煮 その他 本日は 889kcal	24日 ダブルかつ 弁当	25日 豚肉と野菜のごまだれがけ 鶏ごぼう煮 ツキコンとメンマのピリ辛煮 その他 本日は 898kcal	26日 ささみかつ&マスの塩焼 シエルサラダ たけのこのそぼろあんがけ その他 本日は 907kcal	27日 鶏唐揚のチリソースがけ フライドポテト 八宝菜 その他 本日は 891kcal	28日 おまかせ メニュー
30日 ハムステーキのケチャップ添え ブロッコリーのピーナツあえ 大根と山菜の煮付 その他 本日は 878kcal	31日 焼そば ポークウインナー ふきと揚の煮付 その他 本日は 872kcal	御注文のお電話は 9時30分頃迄に お願い致します		※ライス1人前は474kcalで表示の カロリーに含まれています。 ※仕入れ等の都合により献立を一部変更する ことがありますのでご了承下さい。 ※衛生上万全を期しておりますが、昼食は午後 1時迄に喫食をお願いします。	



スマイルグループ

事業本部 〒457-0823 名古屋市南区元塩町2-2-14 TEL 613-0088(代) FAX 612-6855

【本社工場】TEL 613-0088(代)・FAX 612-6855 【天白工場】TEL 891-7211(代)・FAX 891-5377

URL: <http://smilegroup.co.jp/>

