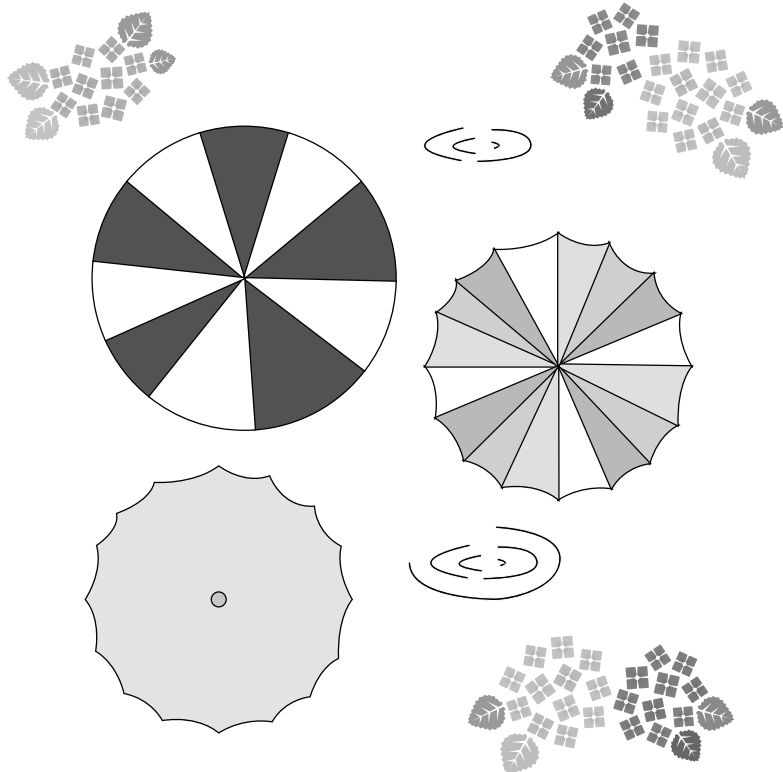


# 6月ランチメニュー



## なぜパン切りナイフはノコギリ形なのか。

固い物を切るのも力があるが柔らかい物を切るのもむずかしい。ふかふかしたパンを普通のナイフで切るとは、なかなか大変だ。固いフランスパンは切れるのだが、食パンなどになると具合が悪い。

食パンを切ろうとしてナイフを当てると、柔らかいから、刃先に当たる部分がへこんでしまって、押しつけた力が逃げてしまう。一方、フランスパンの場合は刃先に加える力は同じでも、固く反発する力が強いので切りやすい。

そこで、柔らかい食パンを切るには、へこまないように刃先の形を線から点に変え、鋭く食い込むノコギリ形にしたほうが切れ味がよくなるというわけだ。

だから、ほとんど力を入れなくても錐（きり）の先が木材に食い込むように、ノコギリ形の歯もたやすく食い込んでいく。そして横に引く動作によって、点と点の間を引き切れば、普通の刃物で切ったときと同じように、直線の切り口ができるのである。

※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。

御注文のお電話は  
9時30分頃迄に  
お願い致します



土 SAT

1日

おまかせ  
メニュー

8日

おまかせ  
メニュー

15日

おまかせ  
メニュー

22日

おまかせ  
メニュー

29日

おまかせ  
メニュー

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

※配達員についてお気付けの点がございましたらぜひ一報下さい。

月 MON	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI	土 SAT
<b>3日</b> 鶏天 ミートコロック 八宝菜 その他 本日は882kcal	<b>4日</b> エビフライ 弁当	<b>5日</b> キャベツメンチかつ ツナ大根サラダ 金平ごぼう その他 本日は878kcal	<b>6日</b> 樟々鶏 切干大根の五目煮 れんごんのシーチキン煮 その他 本日は887kcal	<b>7日</b> 明太オムレツ天ぷら 筑前煮 ブロッコリーのごまあえ その他 本日は876kcal	<b>8日</b> おまかせ メニュー
<b>10日</b> いかフライ 絹さやと場の煮付 小松菜のごまあえ その他 本日は893kcal	<b>11日</b> 野菜のかき揚げ マーボーなす いんげんのみそあえ その他 本日は875kcal	<b>12日</b> 唐揚げ 弁当	<b>13日</b> 磯香フライ 鯖の竜田揚げ とりごぼう煮 その他 本日は918kcal	<b>14日</b> ハンバーグのデミグラスソースがけ ブロッコリー ナポリタン その他 本日は883kcal	<b>15日</b> おまかせ メニュー
<b>17日</b> チーズささみフライ 春雨サラダ 青菜のピーナツあえ その他 本日は868kcal	<b>18日</b> 白身天ぷらの甘酢あんかけ ひじき豆 れんごんとネギの酢みそ その他 本日は876kcal	<b>19日</b> 焼そば メンチかつ 竹輪とこんにゃくのピリ辛煮 その他 本日は882kcal	<b>20日</b> ヒレかつ 弁当	<b>21日</b> きのこ野菜カレー 白身フライ 絹さやのごまあえ その他 本日は893kcal	<b>22日</b> おまかせ メニュー
<b>24日</b> ぱりぱりエビかつ れんごんの天ぷら 南瓜の煮付 その他 本日は884kcal	<b>25日</b> 豚ロースのレモン風味 たこ焼 五目ひじき その他 本日は909kcal	<b>26日</b> 豆腐揚げ 鯖塩焼 コールスローサラダ その他 本日は868kcal	<b>27日</b> 牛しゃぶ 五目金平 大根のみそ煮 その他 本日は902kcal	<b>28日</b> チキン ステーキ 弁当	<b>29日</b> おまかせ メニュー



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/>

