

2026
4
April

Hello Delivery

野菜たっぷり
メニュー！

スタッフドエッグのチーズ焼き

材料

- 卵……………3個
- 厚切りベーコン……………40g
- マヨネーズ……………40g
- ミックスチーズ……………30g
- 粗挽き黒胡椒・粉パセリ
- 千切りキャベツ・パセリ…適量

作り方

- ① 沸騰したお湯に卵をそっと入れ、15分ほど茹で冷水にさらし殻をむく。
- ② ベーコンはさいの目に切り、フライパンで焼き色が付くまで炒める。
- ③ 茹で卵を1/2に切り、黄身を取り出しつぶす。白身は器にする。
- ④ ②と③の黄身を混ぜ、マヨネーズを加え和え、粗挽き黒胡椒・塩で味を調える。
- ⑤ ③の白身の中に④を詰め、ミックスチーズをのせオーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ⑥ 千切りキャベツを敷き、⑤を盛り付け、粉パセリふり、パセリ添える。

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

土曜日は
オリジナルメニューを
お届けします！

食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

この「食事バランスガイド」は、健康な方々の健康づくりを目的に作られたものです。糖尿病、高血圧などで病院または管理栄養士から食事指導を受けている方は、その指導に従ってください。

使用している8大アレルギー原料の表示をしています。

卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

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

※ご飯の量は、店舗により異なります。
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。

1

大人気チキン南蛮

熱量 347kcal タンパク質 14.4g 脂質 17.1g 炭水化物 32.2g 食塩相当量 3.4g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

2

ビーフメンチカツ

熱量 414kcal タンパク質 10.8g 脂質 24.9g 炭水化物 34.2g 食塩相当量 3.6g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

3

こく旨!味噌豚丼

熱量 344kcal タンパク質 15.5g 脂質 16.1g 炭水化物 28.6g 食塩相当量 3.5g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

6

チキンチリソース

熱量 271kcal タンパク質 13.7g 脂質 9.4g 炭水化物 30.2g 食塩相当量 3.4g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

7

豚肉の野菜おろしソース

熱量 350kcal タンパク質 15.3g 脂質 22.0g 炭水化物 19.3g 食塩相当量 2.8g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

8

春のコロッケとつくね

熱量 341kcal タンパク質 11.7g 脂質 16.2g 炭水化物 34.3g 食塩相当量 2.8g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

9

魚のフライ&カレー

熱量 402kcal タンパク質 14.1g 脂質 24.2g 炭水化物 27.7g 食塩相当量 2.7g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

10

鶏の竜田揚げ

熱量 338kcal タンパク質 17.4g 脂質 16.9g 炭水化物 25.9g 食塩相当量 3.5g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

13

ハムカツ

熱量 357kcal タンパク質 17.8g 脂質 14.1g 炭水化物 35.2g 食塩相当量 3.1g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

14

ローストチキン

熱量 348kcal タンパク質 11.6g 脂質 17.8g 炭水化物 33.8g 食塩相当量 3.3g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

15

特製ソースかつ

熱量 391kcal タンパク質 9.8g 脂質 24.0g 炭水化物 31.3g 食塩相当量 3.0g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

16

野菜たっぷりビビンバ風焼き肉

熱量 359kcal タンパク質 13.4g 脂質 19.1g 炭水化物 28.5g 食塩相当量 3.8g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

17

デミグラスハンバーグ

熱量 372kcal タンパク質 16.0g 脂質 19.9g 炭水化物 33.5g 食塩相当量 2.8g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

20

ささみフライ

熱量 404kcal タンパク質 18.1g 脂質 20.6g 炭水化物 34.0g 食塩相当量 2.8g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

21

海老フライ&キーマカレー

熱量 367kcal タンパク質 11.1g 脂質 20.3g 炭水化物 31.8g 食塩相当量 2.5g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

22

豚肉のオニオンソース

熱量 333kcal タンパク質 16.2g 脂質 17.9g 炭水化物 21.7g 食塩相当量 2.9g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

23

みんな大好き!鶏の唐揚げ

熱量 369kcal タンパク質 16.9g 脂質 22.3g 炭水化物 21.7g 食塩相当量 3.3g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

24

豚肉の生姜焼き

熱量 418kcal タンパク質 15.0g 脂質 26.0g 炭水化物 26.7g 食塩相当量 2.0g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

27

バーベキュー風ポーク

熱量 412kcal タンパク質 15.0g 脂質 24.2g 炭水化物 29.5g 食塩相当量 2.8g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

28

照り焼きハンバーグ

熱量 353kcal タンパク質 17.5g 脂質 19.1g 炭水化物 32.2g 食塩相当量 2.9g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

29

昭和の日

30

やわらかヒレカツ

熱量 354kcal タンパク質 14.5g 脂質 13.5g 炭水化物 40.7g 食塩相当量 2.4g
使用原料 卵 乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

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、湿気が多いジメジメした場所に置かないでください。
- 風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。

※お届けはお弁当容器になります。
● 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弁当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。)
● 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。

※ご注文は、FAXまたは電話でお願いします。全国VCチェーン総本部/〒950-0863 新潟市東区御新町1丁目842-23 ㈱ハロー-555 TEL(025)270-6586代 http://www.hello-japan.co.jp/

会費用弁当、行楽弁当、オールドブル等ご予算に合わせ調整致します。お気軽にお問い合わせください。

お申し込みは

商標登録第2-40786号

お客様名	住所	TEL () -
4月 1日	2日	3日
4日	5日	6日
7日	8日	
9日	10日	11日
12日	13日	14日
15日	16日	

お客様名	住所	TEL () -
4月 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
		昭和の日
		昭和の日



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。