

「会津こしひかり」の魅力とは？

一心屋がこだわる「会津こしひかり」は、福島県会津地方で育まれたブランド米。

雪解け水が育む清らかな水、昼夜の寒暖差が大きい気候、豊かな土壌が、美味しさの秘密です。



◆「会津こしひかり」が特別な理由

- ☑ 甘みと旨みが際立つ - しっかりとした味わいで、おかずとの相性抜群！
- ☑ 粘りと弾力のバランスが絶妙 - もちもちしそう、ほどよい弾力が魅力
- ☑ 冷めてもふっくら美味しい - 時間が経っても硬くなりにくく、お弁当に最適

◆こだわりの厳選米を、この価格で！

現在、お米の価格が高騰する中で会津こしひかりを使用するのは希少。

しかし、一心屋は「美味しさに妥協しない」という信念のもと、変わらず提供を続けます。

一粒一粒に感じる確かな美味しさ。

ぜひ、お弁当と一緒に「会津こしひかり」の違いをご堪能ください！

一心屋 川崎 検索



川崎給食	TEL	045-570-6616
センター	FAX	045-570-6617

一心屋	TEL	042-370-7676
稻城	FAX	042-316-3162

2日 月曜日 460cal	3日 火曜日 448cal	4日 水曜日 452cal	5日 木曜日 464cal	6日 金曜日 457cal	7日 土曜日 458cal	8日 日曜日
鶏もも照り焼き 賀沢海老ペシャメルフライ ペペロンチーノ 野菜サラダ ポテサラ	豚肉と野菜の 柚子胡椒炒め コーンコロッケ 山菜パスタ わかめサラダ	南インドCURRY rich&spicy ハムカツ 野菜サラダ ほうれん草ソテー	横浜中華弁当 唐揚げ 肉シウマイ ニラ焼きそば 玉子焼 根菜 甘味	デミグラスソース 洋食屋メンチカツ マカロニサラダ コールスロー ほうれん草ソテー	豚丼 白身フライ 春雨マヨサラダ 野菜サラダ 小松菜おひたし	お休み
9日 月曜日 465cal	10日 火曜日 449cal	11日 水曜日	12日 木曜日 451cal	13日 金曜日 456cal	14日 土曜日 459cal	15日 日曜日
デミグラスソース ハンバーグ &チキン南蛮 ペペロンチーノ ほうれん草ソテー	鶏てん2枚 天つゆ小袋付き 切り干し大根 ひじき枝豆 春菊	お休み	豚バラ大根煮 蓮根金平 ちくわ天 海藻サラダ	2026年もやります頑張ります 九州南部のご当地弁当 イカゲンからあげ、佃煮 スペシャルハーモニー イカタル弁当 白身フライ 金平 昆布	麻婆春雨 コロッケ 野菜サラダ 菜の花	お休み

