



# Hand Made Lunch 3月

¥432 ¥540 <>内は¥540円のみメニューです

月	火	水	木	金	土	
	<b>1 577kcal 3.0</b> <b>自慢の竜田揚げ</b> カリフラワーサラダ インゲン胡麻和え ミニカツなめ茸 <サバの味噌煮>	<b>2 550kcal 3.7</b> <b>厚切りハムステーキかつ</b> 小松菜のお浸し 大根とひき肉のとろみ煮 卵豆腐 <マグロはらも>	<b>3 593kcal 4.3</b> <b>二層のすきやきコロック</b> サバ明太漬け キャベツの炒めもの ブロッコリーのピーナツ和え <b>カレー肉団子</b> <韓国ビビンバ風>	<b>4 614kcal 3.6</b> <b>とんみそ</b> うずら串フライ もずく ロールキャベツ <b>蓮根のマヨサラダ</b> <秋刀魚の塩焼き>	<b>5</b> <b>お任せメニュー</b>	
	<b>7 606kcal 4.0</b> <b>トマトソースハンバーグ</b> モzzarellaのチーズ揚げ <b>ソーセージ天</b> 法連草とコーンのソテー ポテトサラダ <レモンチキンステーキ>	<b>8 515kcal 3.9</b> <b>魚の蒲焼き</b> ジャガツ十煮 野菜炒め かにしょうまい <みそ焼きうどん>	<b>9 630kcal 4.0</b> <b>ヒレカツの卵とじ</b> インゲンと昆布のおかか煮 かぶのカニあん <b>紅生姜イカハンバーグ</b> <赤魚の一味焼>	<b>10 548kcal 3.9</b> <b>さわら照り焼き</b> イカフライ ひじきの煮もの 白菜とツナの春雨 <b>チリソース肉団子</b> <ミニヤキトリ>	<b>11 522kcal 4.0</b> <b>自慢の鶏唐揚げ</b> 苜蓿の金平 菜の花の辛子和え サバ西京味噌漬け <あんかけパスタ>	<b>12</b> <b>お任せメニュー</b>
	<b>14 561kcal 4.2</b> <b>鶏大根キムチ煮</b> <b>信州みそのメンチカツ</b> 麻婆ビーフン シマホッケの塩焼き チーズオムレツ <牛しぐれ煮>	<b>15 606kcal 4.0</b> <b>酢豚</b> ピザポテト春巻き 豆腐チャンプル 水餃子 <えびちり>	<b>16 609kcal 4.4</b> <b>照り焼き豆腐バーグ</b> <b>エビフライ</b> ウインナーとキャベツのコンソメ煮 筍の土佐煮 五目巾着 <イタリアグラタン>	<b>17 642kcal 4.3</b> <b>鯖大葉チーズフライ</b> タンドリーチキン 薩摩芋レモン煮 法連草の卵とじ 竹輪の旨煮 <ミートスパゲティ>	<b>18 516kcal 3.3</b> <b>熟成三元豚ロースとんかつ</b> ~自家製ソース~ 高根菜のにんにく炒め マカロニサラダ 大学芋 <おでん煮>	<b>19</b> <b>お任せメニュー</b>
<b>21 祝日 515kcal 4.2</b> <b>豚唐揚げのからめ和え</b> 冬瓜のとろみ煮 もやしのソテー チーズ入焼きかまぼこ <生巻入り豆腐ステーキ>	<b>22 572kcal 3.9</b> <b>チキン南蛮</b> ジャーマンポテト 切干大根のごまマヨサラダ <b>菜の花がんも</b> <魚の野菜あんかけ>	<b>23 643kcal 4.2</b> <b>生姜焼き</b> <b>サーモンフライ</b> ナスとツナの和風炒め 白菜のだし煮 茶碗蒸し <棒棒鶏>	<b>24 スペシャルデー★味ご飯</b> <b>天ぷらもりもり合わせ</b> (とり・ナス・えび・ちくわ) 蓮根と昆布の煮もの マッシュカボチャ <b>甘酢肉団子</b> <きのこ鮭の南蛮漬け>	<b>25 652kcal 4.0</b> <b>チーズinハンバーグ</b> ~テミソース~ 薩摩芋サラダ ふきの煮びたし ふくら明太マヨオムレツ <ちゃんちゃん焼き>	<b>26</b> <b>お任せメニュー</b>	
<b>28 573kcal 3.2</b> <b>淡路島産玉ねぎコロック</b> アトランティックサーモン西京漬 インゲンのくたくた煮 麻婆豆腐 菜の花オムレツ <肉じゃが>	<b>29 521kcal 3.6</b> <b>八宝麵</b> 春キャベツのサラダ チキンピカタ 野菜肉巻き <マスのマヨ焼き>	<b>30 655kcal 4.2</b> <b>海鮮ミックスフライ</b> (アジ・梅肉フライ・エビ・ホタテ風) 竹輪と苜蓿の甘辛煮 チョココロネ 卵焼き <筑前煮>	<b>31 577kcal 4.5</b> <b>すきやき煮</b> ナスの煮びたし コーンシーフードステーキ <b>たこやき</b> <タレ漬汁海老天>			

- ・お弁当が製造～出荷される様子を動画でご覧いただけます。詳しくは<http://suzukyu.jp/>
- ・材料などの都合により、一部変更する場合がありますがご了承下さい。
- ・食中毒防止のため、直射日光を避け、涼しい所で保管し、当日の午後1時までにお召し上がり下さい。
- ・ご意見等ございましたらこちらまで・メールアドレス [suzukyu@mecha.ne.jp](mailto:suzukyu@mecha.ne.jp)
- ・ご注文のお電話は午前9時までにお願いたします。



すずきゅう 検索

お弁当給食の  
**すずきゅう**  
 TEL059-382-5333

