



# Hand Made Lunch 2月

¥432 ¥540 <>内は¥540円のみメニューです

月	火	水	木	金	土
	<b>1 666kcal 4.0</b> <b>酢鶏</b> 焼ビーフン もやしのナムル <b>水餃子</b> <ちまき>	<b>2 577kcal 3.3</b> <b>焼うどん</b> 野菜かき揚げ 大根とひき肉のどぼろ煮 薩摩芋甘露煮 チリソースミニハンバーグ <赤魚の味噌煮>	<b>3 515kcal 3.0</b> <b>にんにくの芽入焼肉</b> うずら串フライ ふきの土佐煮 蓮根の酢のもの <b>ふんわり豆腐よせ</b> <サバ明太漬>	<b>4 640kcal 4.3</b> <b>タレ漬メンチカツ</b> Big! ブロッコリーの辛子和え シマホッケの塩焼き <b>ロールキャベツ</b> <えびちり>	<b>5</b> お任せメニュー
	<b>7 667kcal 3.4</b> <b>ハンバーグ</b> ~デミグラスソース~ パンフキンサラダ インゲンピーナツ和え カニクリームコロッケ <イタリアグラタン>	<b>8 614kcal 4.0</b> <b>秋刀魚の蒲焼き</b> 白菜と竹輪のお浸し 麻婆豆腐 ミートボール <すきやき煮>	<b>9 649kcal 3.0</b> <b>大きなレド竜田揚げ</b> 蓮根のマヨサラダ もやしのお浸し チーズオムレツ <回鍋肉>	<b>10 545kcal 3.1</b> <b>大きなハムマヨ卵かつ</b> 冬限定メニュー! 蒟蒻の甘辛煮 大根とツナのさっと煮 めかぶ <揚げだし豆腐>	<b>11 祝日 499kcal 3.3</b> <b>海老天の卵とじ</b> イカステーキ 春雨の酢のもの 金平牛蒡 あじの一味焼き <八幡巻>
<b>14 596kcal 3.4</b> <b>トラウトみそ漬</b> ささみチーズフライ 蒟蒻の白和え ひじきとブロッコリーの旨煮 たこやき <チョコレートコロッケ>	<b>15 511kcal 3.4</b> <b>味噌ヒレカツ</b> 筍のかか和え 大豆のマヨサラダ 彩枝豆ひじき天 <わかさぎのからめあえ>	<b>16 525kcal 4.2</b> <b>肉じゃが</b> アジフライ 白菜のすりごま和え 竹輪の磯辺天 茶碗蒸し <バーグピカタ>	<b>17 539kcal 3.0</b> <b>おあさ香る鶏むね唐揚げ</b> 蓮根の金平 法蓮草の卵とじ <b>さごしの塩焼き</b> <ハムステーキ>	<b>18 588kcal 3.4</b> <b>紫蘇軟骨粗挽つくね</b> さくっと旨じゃがカレーコロッケ インゲンと椎茸の田舎煮 大学芋 もずく <かに玉>	<b>19</b> お任せメニュー
<b>21 519kcal 3.6</b> <b>北海道じゃが芽の牛肉コロッケ</b> 鐘西京漬 インゲンの土佐煮 麻婆豆腐 千千ミ <豚キムチ>	<b>22 535kcal 3.4</b> <b>豆腐ハンバーグ</b> ~大根おろしソース~ 蒲鉾と菜の花の辛子和え 大根と竹輪の炒め煮 しそい納豆 <蒸し鶏のサラダ>	<b>23 祝日 518kcal 3.1</b> <b>ソース焼きそば</b> 海苔巻き唐揚げ 茄子とピーマンの味噌炒め 里芋の煮ころろ イタリアンオムレツ <白身鰯の塩焼き>	<b>24 593kcal 3.5</b> <b>ビーフかつ</b> ~特製ソース~ 厚揚げと高菜の煮びたし マカロニサラダ ラー油しいたけ <鐘のカレー粉焼き>	<b>25 スペシャルデー★味ご飯</b> <b>タンドリーチキン</b> エビフライ・コーンコロッケ ブロッコリーのサラダ じゃがツナ煮 岩手県産ぶいの煮つけ <卵の醤油煮>	<b>26</b> お任せメニュー
<b>28 647kcal 3.0</b> <b>天ぷら盛り合わせ</b> (鶏天・イカ天・白身天) ひじきと大豆の旨煮 豆腐のチャンプルー 黒酢肉団子 <合鴨スライス>					<b>2月28日肉の日</b> <b>三元豚の肉厚生姜焼き丼</b> 価格：¥540 (税込み) 受付締切：2月21日 (月)

- ・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時までにお願ひします。



すずきゅう 検索

お弁当給食の  
**すずきゅう**  
 TEL059-382-5333

