



# Hand Made Lunch 5月

¥432 ¥540 <>内は¥540円のみメニューです

月	火	水	木	金	土
<b>2610kcal 3.3</b> <b>大判肉包み揚げ</b> ~ミートソース~ フロッキーのおかか和え 昆布の炒め煮 野菜肉巻き <回鍋肉>	ゴールデンウィーク休業日 5月3日~5月5日 ご迷惑をお掛けいたしますが、 何卒ご了承下さいますようお願い申し上げます。 			<b>6 612kcal 4.0</b> <b>ステーキソースハンバーグ</b> ひじき煮 春雨サラダ <b>おさつコロケ</b> <クラタン>	<b>7 563kcal 4.0</b> <b>八宝菜</b> 麻婆ピーマン おこのみやき <b>竹輪の磯辺天</b> <豚唐揚げカレー風味>
<b>9 583kcal 3.4</b> <b>定番ハムカツ</b> ミニ柏餅付 大根ツナ煮 インゲンと椎茸の旨煮 ロールキャベツ <わかさぎのからめあえ>	<b>10 495kcal 4.2</b> <b>チンジャオロース</b> サーモンフライ ピリ辛苜蓿 茄子のナムル 高菜まんじゅう <豆腐のひき肉包み揚げ>	<b>11 619kcal 3.8</b> <b>ガツンと旨い醤油焼きそば</b> 新生姜入りメンチカツ 牛蒡のサラダ 薩摩芋のレモン煮 ねぎみそオムレツ <サバ明太漬け>	<b>12 625kcal 3.1</b> <b>二層のブラックカレーコロケ</b> しそ軟骨入り粗びきつくね ふきの煮びたし 筍の土佐煮 五目巾着 <豚の生姜焼き>	<b>13 572kcal 4.1</b> <b>タントリーチキン</b> ぶりぶりえびかつ 蓮根の酢のもの 切干大根煮 ソーセージ天 <醤油焼きうどん>	<b>14 530kcal 3.0</b> <b>ジャージャー麺</b> キャベツのサラダ イカ天ぷら 水餃子 <魚の南蛮漬け>
<b>16 628kcal 3.1</b> <b>十勝産肉じゃがコロケ</b> ふっくらチキントマトオムレツ キャベツの炒め マカロニサラダ みぞつくね <鶏と大根のキムチ煮>	<b>17 588kcal 3.5</b> <b>鶏唐揚げ</b> ~辛くないチリソース~ もやしの煮びたし 青梗菜のカニあん 筍焼売 <サラダうどん>	<b>18 559kcal 4.0</b> <b>大根おろし豆腐ハンバーグ</b> フロッキーのピーナツ和え 南瓜の煮もの クリームコロケ <あんこう唐揚げ>	<b>19 559kcal 3.2</b> <b>海鮮ミックスフライ</b> (アジ・イカ・ホタテ風) 麻婆豆腐 インゲンのごまよごし 五子焼き <豚ポン>	<b>20 580kcal 3.2</b> <b>国産手羽先の照り焼き</b> 金平牛蒡 五子豆腐 ポテトサラダ <ヒザポテト春巻き>	<b>21</b> <b>お任せメニュー</b>
<b>23 556kcal 3.1</b> <b>ソースヒレカツ</b> 手仕込みソース 魚のバジル焼き 大豆とひじきの旨煮 白和え <かに玉>	<b>24 579kcal 3.7</b> <b>黒酢酢豚</b> 小松菜のすりごま和え 大学芋 海鮮千千ミ <冷やし中華>	<b>25 507kcal 3.2</b> <b>日本そば</b> 鶏天ぷら 茄子の生姜和え マスの塩焼き 国産ミートボール <合鴨スライス>	<b>26 585kcal 4.0</b> <b>蒸し鶏のサラダ</b> つぶつぶコーンクリームフライ ゴーヤチャンフルー きくらげ入野菜天 もやしのナムル <カレー風味うどん>	<b>27</b> <small>スペシャルデー★ 589kcal 3.4</small> <b>野菜肉巻きフライ</b> 網目バーグ・ナポリタン 蓮根金平 菜の花の辛子和え 五子と豆腐のしんじょう <ふっくらチキントマトオムレツ>	<b>28</b> <b>お任せメニュー</b>
<b>30 586kcal 3.9</b> <b>チキンカツ</b> ~テミグラスソース~ 法連草とコーンのソテー サバの塩焼き 高野豆腐煮 <イカステーキ>	<b>31 572kcal 4.0</b> <b>焼肉ビビンバ</b> 目玉焼き チャプチェ フロッキーのツナサラダ 海鮮蓮根はさみ揚げ <エビフリッターの甘酢>	~5月旬な食べ物~ たけのこ・キャベツ・さやえんどう・アスパラ・そらまめ・新じゃが・ふき ・わらび・わかめ・あじ・かつお・さわら・めばる・イチゴ・キウイ・マンゴー			

- ・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時までお願いいたします。



すずきゅう 検索

お弁当給食の  
**すずきゅう**  
 TEL059-382-5333

