



Hand Made Lunch 6月

¥432 ¥540 <>内は¥540円のためのメニューです

月	火	水	木	金	土
～6月の旬な食べ物～ ・アスパラ・インゲン・枝豆・オクラ ・胡瓜・ししとう・ズッキーニ・トマト ・パプリカ・レタス・さくらんぼ・うめ ・パイナップル・メロン・あなご ・いわし・かわはぎ・かんぱち		1 536kcal 3.3 夏のすきやき煮 スパイシーカレーの包み揚げ ピーマンと竹輪のおかか炒め もずく ＜子持ちししゃもフライ＞	2 526kcal 3.1 ジャージャー麺 夏限定人気メニュー！ キャベツとツナのサラダ イカ天ぷら ジューシー肉焼売 ＜チンジャオロース＞	3 597kcal 4.0 油淋鶏 もやしと竹輪の煮びたし 豆腐のチャンフルー 海鮮野菜揚げ ＜イカステーキ＞	4 579kcal 4.5 豚天 きゅうりと蒸し鶏の和えもの 大根と竹輪の炒め煮 法連草ベーコンオムレツ ＜魚の煮つけ＞
6 495kcal 3.8 北海道チーズささみフライ トラウト西京漬け カリフラワーとツナのカレー 小松菜の辛子和え 枝豆焼売 ＜肉じゃが＞	7 514kcal 3.0 超厚切りハムカツ 茄子のポロネーゼ 薩摩芋の甘露煮 チーズinオムレツ ＜蒸し鶏のサラダ＞	8 540kcal 4.2 鶏竜田揚げ ～さっぱり大根おろしポン酢～ ひじきと蓮根の煮もの もやしのナムル和え ソーセージ天 ＜さばのごま煮＞	9 632kcal 3.3 ソース焼きそば 肉屋のビーフメンチカツ ポテトサラダ インゲンツナ煮 水餃子 ＜秋刀魚の塩焼き＞	10 664kcal 4.2 チーズinハンバーグ エビフライ～デミグラスソース～ 法連草のすりごまあえ 高野豆腐煮 五目巾着 ＜イカフリッターの甘酢＞	11 お任せメニュー
13 639kcal 3.6 レモンチキンステーキ サクッとクリーミーカニコロケ ゴーヤチャンフルー ジャーマンポテト 北海道たこザンギ ＜ロールキャベツ7つ煮＞	14 643kcal 4.0 自家製みそヒレカツ 自慢の味噌です！ 切昆布と竹輪の煮もの フロッキーのカニあん 紅生姜イカハンバーグ ＜カレー風味うどん＞	15 581kcal 3.6 日本そば 野菜かき揚げ 白菜のツナ煮 茄子のとぼろあん ポテトチキンロール ＜よだれ鶏＞	16 571kcal 3.5 タレ漬けメンチカツ Big ! 切干大根の土佐煮 蓮根の酢のもの シマホッケの南部焼き ＜辛くないヤンニョムチキン＞	17 555kcal 3.8 豚みそ うずら串フライ もやしとメンマの炒めもの 青梗菜のおひたし 生姜天 ＜ミートスパゲティー＞	18 お任せメニュー
20 511kcal 3.0 照り焼き豆腐バーグ 栗かぼちゃコロケ ひじきの田舎煮 里芋の味噌煮 めかぶ ＜濃厚トマトのハンネグラタン＞	21 507kcal 4.1 冷やし中華 ～夏メニュー～ 金平牛蒡 竹輪天 肉野菜巻き ＜明太もちフライ＞	22 526kcal 4.0 サバの蒲焼き オクラとツナの和風和え 南瓜のとぼろ煮 コロコロスコッチエッグ ＜豚キムチ＞	23 599kcal 3.1 チキン南蛮 人気メニュー！ 黒麻婆豆腐 ふきのおかか和え ネギ厚焼き玉子 ＜赤魚のみぞれ煮＞	24 586kcal 3.6 サイコロステーキ スペシャルデー★ インゲンソテー もやしと胡瓜の韓国風 茶わん蒸し ＜岩手県産ぶりの生巻煮＞	25 お任せメニュー
27 620kcal 3.8 ポテトベーコンカツ つくね大葉巻き かぶと油揚げの煮浸し キャベツの味噌炒め 枝豆オムレツ ＜わくさぎのマリネ＞	28 536kcal 3.0 八宝麺 フロッキーのサラダ 醤油の旨味イカカツ チリソースミニハンバーグ ＜まぐろはらものステーキ風＞	29 580kcal 3.6 鶏唐揚げ ～中華あん～ 四川麻婆豆腐 キーマカレー巻き きゅうりとわかめの中華サラダ ＜白身カレイのバジル焼き＞	30 555kcal 3.8 ロースとんかつ ～手作りソース～ 茄子の南蛮漬け 白菜と厚揚げの煮びたし 枝豆がんも ＜さわら西京漬け＞		

- ・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
- ・ご注文のお電話は午前9時までをお願いします。



すずきゅう

検索

お弁当給食の

すずきゅう

TEL059-382-5333

