



Hand Made Lunch 11月

月	火	水	木	金	土
	1 生姜焼き <small>北海道かぼちゃクレープフライ</small> 大根とツナの炒め煮 法連草の白和え お好み焼き	2 大きなマヨたまムカツ 牛蒡の味噌和え 菜の花のすりごま和え 紅生姜イカハンバーグ	3 祝日 八宝麺 ジャーマンポテト かに焼売 中華春巻き	4 ミックスグリル <small>(ミニハンバーグ・エビフライ・チキンカツ)</small> ブロッコリーの土佐煮 もやしとメンマのピリ辛 里芋の煮もの	5 お任せメニュー
	7 二層のブラックカレーコロッケ ベーコンポテトバーグ かぶのとろみ煮 豆腐のチャンプルー ネギオムレツ	8 豚みそ <small>ふんわりキャベツのたこカツ</small> かつらわりの酢のもの 蓮根金平 茶わん蒸し	9 大判肉包み揚げ <small>海苔巻き唐揚げのあんかけ</small> 大豆とひじきの田舎煮 薩摩芋の甘煮 千千ミ	10 チンジャオロース サバの蒲焼き インゲン竹輪のごま和え マカロニサラダ 海鮮串フライ	11 タンドリーチキン アジフライ もやしのナムル和え キャベツの煮浸し 関西風だし巻き玉子
14 大きなハンバーグ <small>～和風オニオンソース～</small> 小松菜とコーンのソテー 白和え カニクリームコロッケ	15 ヒレカツ <small>～卵とじ～</small> 蓮根ポロネーゼ じゃがツナ煮 たこやき	16 酢鶏 薩摩芋サラダ 揚げ餃子 焼きビーフン	17 チーズ入こんがり焼きつくね <small>イカリングフライ</small> 切干大根と法連草ごま和え ふんわり野菜豆腐よせ 魚のバジル焼き	18 スペシャルデー★味ご飯 天麩羅盛り合わせ インゲンのサラダ サーモンのマリネ ジャンボミートボール	19 お任せメニュー
21 ビーフカツ <small>～テミグラスソース～</small> 白菜のツナ煮 金平牛蒡 北海道カツグラタン	22 油淋鶏 春雨のオイスター炒め 里芋味噌煮 玉子豆腐	23 祝日 ミートスパゲティ <small>野菜コロッケ・オムレツ</small> ブロッコリーと竹輪のマヨサラダ じゃが芋とソーセージのカレー炒め 人参インゲン豚バラ巻き	24 サワラ大葉チーズフライ レモンチキンステーキ 四川麻婆豆腐 小松菜と椎茸煮浸し かに玉ボール	25 豆腐ハンバーグの照り焼き <small>えびかつ</small> マカロニサラダ 蓮根すりごま和え ロールキャベツ	26 お任せメニュー
28 紫蘇軟骨粗びきつくね <small>ハニーコーンコロッケ</small> 大根とほろ煮 青梗菜の卵とじ がんもの含め煮	29 すきやき煮 ピーマンのおかか和え 南瓜サラダ ちくわ天	30 大分名物! <small>生姜香る鶏天ぷら</small> 冬瓜の煮浸し インゲンの黒ごま和え ツナマヨオムレツ	～11月旬の食材～ カリフラワー・さつまいも・じゃがいも・ごぼう・さといも・うなぎ 青梗菜・長ネギ・人参・白菜・ブロッコリー・マッシュルーム・ひらめ 法連草・蓮根・カキ・カリン・みかん・ゆず・りんご・はまち など		

- ・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時までにお願ひします。



すずきゅう

お弁当給食の
すずきゅう
 TEL059-382-5333