



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 八宝麵 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> かつらぎの酢のもの 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 イカリングフライ 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 えびかつ 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 ハニーコーンコロッケ 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! 生姜香る鶏天ぷら 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