

すずきゅう
の
手作り弁当



Hand Made Lunch



月	火	水	木	金	土	
<p>8月旬の食べ物</p> <p>インゲン・オクラ・胡瓜・ししとう・大葉・ 新しょうが・ズッキーニ・冬瓜・トマト・茄子 レタス・梨・パイナップル・もも・ゆず・すだち あなご・あゆ・いわし・かんぱちなど</p>			<p>1 563kcal 3.0</p> <p><u>自慢の鶏唐揚げ</u></p> <p>ツーマンポテト ひじきと大豆の旨煮 高野豆腐煮 ＜魚の野菜あんかけ＞</p>	<p>2 590kcal 3.0</p> <p><u>回鍋肉</u></p> <p>二層のブラックカレーコロッケ もやしの韓国ナムル 中華春雨 しゅうまい ＜完熟トマトソースのピザロール＞</p>	3	お任せメニュー
<p>5 600kcal 4.2</p> <p><u>チキンステーキ</u></p> <p>サーモンフライ 小松菜の煮浸し かぶのしょうがそばろ煮 ごま人参天 ＜ロールキャベツトマト煮＞</p>	<p>6 617kcal 3.9</p> <p><u>ゆずこしょう入り</u></p> <p><u>チキンカツ</u></p> <p>蓮根の酢の物 茄子とピーマンのみそ炒め 野菜の豆腐よせ ＜魚の南蛮漬け＞</p>	<p>7 612kcal 4.0</p> <p><u>海鮮豆腐ステーキ</u></p> <p>ハムチーズフライ ブロッコリー和風サラダ キャベツとウインナーのポトフ ジャンボミートボール ＜ハ宝麺＞</p>	<p>8 599kcal 4.1</p> <p><u>豚ポン</u></p> <p>北海道とうもろこしクリームフライ 昆布と切干大根の煮もの 麻婆春雨 タラのごましょうゆ漬け焼き ＜かに玉＞</p>	<p>9 566kcal 4.0</p> <p><u>とんてき</u></p> <p><u>牛肉コロッケ</u></p> <p>大根のカニあん ごぼうのネギみそあえ 玉子焼き ＜イカステーキ＞</p>	10	お任せメニュー
<p>夏季休業日のお知らせ</p> <p>休業日 8月11日(日)～8月15日(木)</p> <p>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。</p>				<p>16 566kcal 3.1</p> <p><u>トマトソースハンバーグ</u></p> <p>蓮根のサラダ ブロッコリーピーマンと和え ソーセージ天 ＜イフリッターの甘酢＞</p>	17	お任せメニュー
<p>19 617kcal 4.0</p> <p><u>みそヒレカツ</u></p> <p>カリフラワーのサラダ インゲンのツナ煮 ミニお魚ステーキあおさ ＜魚の中華あんかけ＞</p>	<p>20 620kcal 4.0</p> <p><u>どでか肉団子</u></p> <p><u>アツフライ</u></p> <p>菜の花とかまぼこの辛子和え 茄子のネギソース オムレツ ＜ガパオライス風＞</p>	<p>21 584kcal 3.7</p> <p><u>自慢の鶏竜田揚げ</u></p> <p>ピーマンとひき肉のオイスターいため 南瓜の甘煮 紅しょうがイカハンバーグ ＜サラダうどん＞</p>	<p>22 589kcal 4.0</p> <p><u>日本そば</u></p> <p>自家製鶏天ぷら 蓮根金平 こんにゃくのピリ辛 グラタンフィリングつくね ＜魚のみそ煮＞</p>	<p>23 537kcal 4.0</p> <p><u>夏のすき焼き煮</u></p> <p>もやしのすりごま和え 春雨の酢のもの 枝豆焼売 ＜さんまの蒲焼＞</p>	24	お任せメニュー
<p>26 539kcal 3.2</p> <p><u>ハムカツ</u></p> <p>法蓮草の卵とじ 豆腐のカニあん 五目巾着 ＜蒸し鶏の中華風＞</p>	<p>27 592kcal 3.2</p> <p><u>ジャージャー麺</u></p> <p>ふきとたけのこの土佐煮 タラのバジル焼き えびかつ ＜肉じゃが＞</p>	<p>28 565kcal 4.0</p> <p><u>照焼豆腐ハンバーグ</u></p> <p>北海道産チーズ入りクリームコロッケ 白菜と厚揚げの煮もの キャベツの煮浸し じゃがいもキッシュ ＜マカロニグラタン＞</p>	<p>29 618kcal 4.0</p> <p><u>フライドチキン</u></p> <p>ブロッコリーのソテー 切干大根ナムル インゲンとしいたけの旨煮 コーンフットステーキ ＜わかさぎの香味ソース＞</p>	<p>30 620kcal 3.1</p> <p><u>ちくぜん煮</u></p> <p>コーンたっぷりフライ チャプチェ ブロッコリーの土佐煮 ハムステーキ ＜ぶりの照り焼き＞</p>	31	お任せメニュー

- ・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
- ・ご注文のお電話は午前9時までお願いします。・お弁当箱の中へ割箸など他のものを入れないで下さい。

※カロリー表示は推定値となります

※カロリーの横の数値はオカズの塩分です



すずきゅう

お弁当給食の
すずきゅう
TEL059-382-5333

