

すずきゅう
の
手作り弁当



Hand Made Lunch



月	火	水	木	金	土	
<p>～お客様へお願い～</p> <p>5月と6月は温度と湿度が高くなるため 食中毒をひきおこす微生物が増えやすい時期です。</p> <p>お弁当は出来るだけ涼しい場所で保管し お早めにお召し上がり下さい。</p>			<p>1 598kcal 3.0 アジフライ イカフライ・ミートスパ</p> <p>豆腐のチャンプルー 蓮根のサラダ 照り焼き鶏つくね</p> <p><鶏大根キムチ煮></p>	<p>2 682kcal 3.7 チキン南蛮</p> <p>青菜の辛子あえ かぼちやの甘煮 ふんわり野菜豆腐よせ</p> <p><ドライカレー></p>		
<p>5月3日(土)～5月6日(火)</p> <p>ゴールデンウィーク休業日 ご迷惑をおかけ致しますが 何卒宜しくお願い致します。</p>		<p>7 619kcal 3.5 みそヒレカツ</p> <p>蓮根の酢のもの ひじき煮 もずく</p> <p><かに玉></p>	<p>8 610kcal 3.7 大きなハンバーグ ～ステーキソース～</p> <p>ジャーマンポテト インゲンの甘辛煮 かぼちやコロケ</p> <p><イカフリッターレモン甘酢></p>	<p>9 535kcal 4.0 大きなソーセージかつ</p> <p>ごぼうのヌタ 青梗菜のソテー 紅生姜イカハンバーグ</p> <p><ます西京漬け></p>	<p>10 お任せメニュー</p>	
<p>12 611kcal 3.6 大判肉包み揚げ 特大肉しゅうまい</p> <p>麻婆春雨 茄子のネギソース 海鮮チヂミ</p> <p><ジャージャー麺></p>	<p>13 615kcal 4.3 タレ漬けメンチカツ Big!</p> <p>小松菜とハムのいためもの かぼちやの甘煮 野菜イカハンバーグ</p> <p><北海道秋刀魚塩焼き></p>	<p>14 616kcal 4.0 照り焼きハコッポネバーグ カニコロケ</p> <p>白菜のそくせき風 豆腐のしょうがそばろ煮 玉子焼き</p> <p><わかさぎのマリネ></p>	<p>15 600kcal 4.0 自慢の鶏唐揚げ</p> <p>切干大根煮 ブロッコリーひじき煮 コーンソーフードステーキ</p> <p><蒸し鶏サラダ></p>	<p>16 610kcal 3.5 鶏つくね ギュッとつまったコーンフライ</p> <p>青菜の卵とじ もやしのナムル 五目巾着</p> <p><ますのオイル漬></p>	<p>17 お任せメニュー</p>	
<p>19 586kcal 4.0 こだわり衣のチキンフライ ソース焼きそば</p> <p>茄子のみそいため 白菜のツナ煮 ちくわいそべ天</p> <p><ししゃもフライ></p>	<p>20 595kcal 3.3 天ぷら盛り合わせ (野菜かき揚げ・鶏・南瓜)</p> <p>菜の花の煮びたし ふきとたけのごとさ煮 肉団子</p> <p><肉じゃがが煮></p>	<p>21 590kcal 4.1 豆腐ハンバーグ ～大根おろしソース～</p> <p>こんにゃくの金平 蓮根のポロネーゼ 野菜コロケ</p> <p><えびちり></p>	<p>22 548kcal 3.4 合いびきメンチカツ ホッケの塩焼き</p> <p>麻婆大根 小松菜のすりごまあえ 紅しょうがオムレツ</p> <p><蒸し鶏の中華></p>	<p>23 564kcal 4.1 ローストハーブサラダチキン カレーコロケ</p> <p>ブロッコリーのサラダ 豆腐のカニあん ジュースー肉しゅうまい</p> <p><酢豚></p>	<p>24 お任せメニュー</p>	
<p>26 526kcal 3.0 ヒレカツ ～大根おろしポン酢～</p> <p>カリフラワーのカレー 白菜のおかかあえ 高野豆腐煮</p> <p><焼きうどん></p>	<p>27 561kcal 3.4 サバの蒲焼き つくね大葉巻き</p> <p>キャベツのみそいため ブロッコリーコンソメ煮 水ぎょうざ</p> <p><冷やし中華></p>	<p>28 534kcal 3.2 チキンステーキ 牛肉コロケ</p> <p>ひじきと大豆の旨煮 インゲンの黒ゴマあえ チーズオムレツ</p> <p><魚のおろし煮></p>	<p>29 573kcal 3.3 回鍋肉 さわら大葉フライ</p> <p>もやし中華サラダ チャプチェ 中華チリ春巻き</p> <p><さきいかいそべ天></p>	<p>30 568kcal 3.0 大きなハンバーグ ～デミグラスソース～</p> <p>金平れんこん じゃがツナ煮 えびかつ</p> <p><サバ塩焼き></p>	<p>31 お任せメニュー</p>	

- ・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。・お弁当箱の中へ割箸など他のものを入れないで下さい。
- ※小盛御飯(200g程度)をご用意致します。SDZs、食品ロス運動にご協力の程、宜しくお願い致します。



すずきゅう