

すずきゅう
の
手作り弁当



Hand Made Lunch



月	火	水	木	金	土	
1 つくね大葉巻きハンバーグ 牛肉コロッケ かぶの煮びたし インゲンのツナ煮 もずく ＜イカフリッターレモン甘酢＞	2 高知県生姜三元豚の包みメンチカツ 塩焼きそば 蓮根金平 もやしのナムルあえ オムレツ ＜豚しゃぶサラダ＞	3 アツフライ 鶏の香草焼き こんにゃくのヌタ 法蓮草卵とじ ふんわり野菜豆腐よせ ＜焼きうどん＞	4 大きなハンバーグ ～ステーキソース～ 南瓜の甘煮 青菜の辛子あえ コーンコロッケ ＜蒸し鶏の中華＞	5 海鮮豆腐ステーキ チキンピカタ ブロッコリーサラダ 麻婆豆腐 野菜肉巻き ＜豚とレモンのステーキしょうゆいため＞	6 お任せメニュー ～お客様へお願い～ 土曜日のご注文は 前日12時までの予約制で 宜しくお願ひ致します。	
8 豆腐ハンバーグ のり塩ポテト 法蓮草のソテー カニクリームコロッケ ＜冷うどん＞	9 ソースヒレカツ 五目豆煮 ピーマンとちくわの金平 彩海鮮コーンステーキ ＜冷やし中華＞	10 チキンステーキ ハムポテトサラダフライ 小松菜のナムル 茄子のみそいため 新しょうが入り肉団子 ＜かに玉＞	11 大きなえびかつ ソース焼きそば ブロッコリー土佐煮 肉団子 タラのオイル漬 ＜つくね串＞	12 月見ハンバーグ サクッと旨じやがコロッケ 切干大根のなます 蓮根のすりごま和え オムレツ ＜蒸し鶏のサラダ＞	13 お任せメニュー	
15 祝日 タレ漬メンチカツ カリフラワーマリネ ピリ辛こんにゃく たけのこしゅうまい ＜子持ちししゃも＞	16 フライドチキン 茄子の香味だれ 青梗菜のいためもの 五目巾着 ＜北海道秋刀魚塩焼き＞	17 ジャージャー麺 インゲンくったり煮 ブラックペッパーハンバーグ 北海道じゃがいもかき揚げ ＜豚とゴーヤのチャンプル＞	18 大きなつくね さつまいもコロッケ ひじきの田舎煮 小松菜の煮びたし 春巻き ＜サバみそ煮＞	19 二層ブラックカレーコロッケ 回鍋肉 ブロッコリーピーナッツあえ 麻婆豆腐 彩海鮮きくらげバーグ ＜焼き魚＞	20 お任せメニュー	
22 大きなハンバーグ ～デミグラスソース～ ジャーマンポテト ブロッコリーツナ煮 紫いもコロッケ ＜えびちり＞	23 祝日 チキン南蛮 法蓮草とコーンのソテー 麻婆大根 玉子焼き ＜八宝麺＞	24 みそヒレカツ 茄子の煮びたし キャベツのあえもの 焼き魚 ＜まぜそば＞	25 大判肉包み揚げ 特大しゅうまい 蓮根のあえもの しらたきチャプチェ 水ぎょうざ ＜酢豚＞	26 自慢の鶏唐揚げ 中華春雨 小松菜とちくわの甘辛いため 彩海鮮紅しょうがバーグ ＜トラウトサーモン西京漬け＞	27 お任せメニュー	
29 ハムカツ ブロッコリーすりごまあえ ふるふき大根 がんものふくめ煮 ＜イカ軟骨竜田揚げ＞	30 すき焼き煮 もやしのサラダ 蓮根のしょうが焼き のりしおコロッケ ＜ぶり大根＞	<p>～お客様へお願い～</p> <p>夏時期、梅雨時期、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。 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>9月～肉の日～</p> <p>手作り！大きなハンバーグ丼 (200g程度予定) 限定30食予定しております。 ※後日ご案内させていただきます</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/> ※カロリー表示は推定値となります ※御飯(並)220g程度
- ・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。 ※カロリーの横の数値はオカズの塩分です
- ・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。 ・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、宜しくお願ひ致します。



お弁当給食の
すずきゅう
TEL059-382-5333