

仕出し弁当 **にんじん**
六角橋

Tel **491-7061**

ご注文は**AM10:00**までに
お願いいたします



にんじんお弁当メニュー



今年もついに12月を迎えました。何となく気ぜわしくなりますね。
忙しい時こそ、バランスのとれたにんじんのお弁当で元気にお過ごし下さい。
さて、にんじんでは発芽玄米を扱っておりますが、今回はその発芽玄米に
スポットを当ててみました。(右下へ)

●日替わり弁当●
600円

発芽玄米 入り 650円
おかず一品増し 650円
ご飯大盛 650円
ご飯大盛+
おかず一品増し 700円
日替わり弁当の
おかずのみ 520円

*主菜をサケか生姜焼きに
変更も出来ます

●毎日販売中●
ロースカツ弁当 700円
ロースカツ重 650円
焼き肉丼 650円

●金曜日のみ●
いなり弁当 600円

発芽玄米 豆知識

発芽玄米は以下のように
栄養価の高いとても優れた
食材です。

食物繊維が白米の6倍ある
ので腸内環境を整える。

ビタミン・ミネラルが豊富な
ので美肌をつくる。

血糖値の上昇を抑え、血圧
を下げる効果がある。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
11月22日	11月23日	11月24日	11月25日	11月26日
豚肉と野菜の 粒マスタード焼き 薩摩揚げと野菜の煮物 りんごと白菜のサラダ モヤシとニラの挽肉炒め	勤労感謝の日	鮭フライ 焼きそば 五目豆腐 サツマイモの甘煮	鶏肉と卵のチリソース ポテトサラダ 和みきんぴら 青菜のおひたし	サバの文化干しと レンコンの天ぷら 八宝菜 チーズペンネ 大根の味噌はちみつ漬け
11月29日	11月30日	12月1日	12月2日	12月3日
カジキのゴマカツと チクワの磯辺揚げ 野菜炒め ヒジキの煮物 中華ピクルス	すき焼き風煮 ガネ天 青菜のベーコン炒め 雷コンニャク	鶏肉のカリッと揚げ 蒸し野菜の ホワイトソースかけ チリコンカーン おひたし	イワシのフライと メンチカツ ホイコーロー 春雨サラダ 白菜漬け	ササミのソテー レモンソースかけ カレー肉じゃが コールスローサラダ モヤシとシメジの和え物
12月6日	12月7日	12月8日	12月9日	12月10日
焼肉 カボチャと 切り昆布の煮物 キノコの洋風卵とじ ハリハリ漬け	味噌カツ 韓国風五色炒め ゴボウのサラダ 青菜とヒジキの和え物	塩鮭と フワフワはんぺんフライ マーボー豆腐 キャベツと桜エビの炒め物 ジャガイモの和風バター 醤油炒め	鶏の唐揚げ 白菜のクリーム煮 キクラゲの卵炒め なます	和風ハンバーグ 厚揚げと野菜の ピリ辛炒め マカロニサラダ ニンジンのゴマ和え

○ 材料入荷の都合により献立を変更することもありますのでご了承ください。
○ 松花堂弁当・会議用弁当・オードブル等ご予算に応じて承っております。
*以上の特別注文は一週間前までにご予約ください。

★ **にんじんのお弁当は**
すべて手作りです。★



QRコードで検索して下さい!