

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

2022年

今年の夏は厳しい暑さが続き、体調の管理が難しかったと思います。
夏の疲れを持ち越さないようにするにはバランスのとれた食生活を心がけたいものです。どうぞにんじんのお弁当をご活用ください。

* 弁当料金の値上げのお知らせ *

原材料費やその他諸々の値上げにより、やむなく10月1日より値上げをさせていただくことになりました。詳しくは別紙でお知らせしますので、よろしくお願い致します。



●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

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
9月12日	9月13日	9月14日	9月15日	9月16日
冷しゃぶ ゴマだれ 豆腐とナスの揚げ煮 和風スパゲッティ 大根の塩だれ煮	イワシのフライと メンチカツ 野菜の塩麹炒め サラダなます 煮豆	肉団子 フレッシュマカロニサラダ ジャガイモとシメジの バター醤油炒め ゴマ和え	春巻きと塩サケ 高野豆腐と野菜の煮物 イタリアンオムレツ 三色甘酢	鶏の唐揚げ 香味だれ ナスとキュウリの 甘味噌炒め 春雨サラダ 和え物
9月19日	9月20日	9月21日	9月22日	9月23日
敬老の日	白身魚のムニエル カレーソース 和風コールスローサラダ 切干大根の煮物 人参のトマトジュース煮	すき焼き風煮 お好み揚げ カボチャのサラダ ナスの辛子漬	チキン味噌カツ 焼きビーフン 卵の花煮 まるやかピクルス	秋分の日
9月26日	9月27日	9月28日	9月29日	9月30日
ビビンバ ナムル添え ニラと豆腐の卵炒め 大学いも 一夜漬	鶏のカリッと揚げ パスタ添え ホイコーロー 茎わかめの煮物 ゴボウの山椒煮	アジの塩焼きと 舞茸の天ぷら 豚バラ大根 ビーンズサラダ コンニャクの田楽	ハンバーグ リンゴ入りポテトサラダ 青菜とチクワの 生姜炒め 浅漬けキムチ	サケの野菜南蛮漬 白菜と春雨の中華炒め キノコとゴボウの煮物 モヤシの梅おかか和え

●毎日販売中●

豚カツ弁当 700円
カツ重 650円
焼き肉丼 650円

(カツ重、豚カツ弁当は仕入れの都合でご用意できない場合がありますので、お問い合わせください。)

●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。

- 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!