

仕出し弁当 六角橋
にんじん
 TEL 491-7061
 ご注文はAM10:00
 までお願いいたします

日替わりメニュー 2023年



桜や色とりどりの花が咲き、すっかり春らしい気候ですね。
 春野菜のおいしい季節がやってきました!新じゃがや春キャベツ、
 すみれ色サラダなどでおいしい春をお楽しみください!

●4/6(木)【横浜ワーカーズバーガー 650円】限定50個
 たかきびメンチカツをサンドしています。(※右記参照)
 フライドチキン、ポテト、コールスローがセットです。
 *毎回ご好評いただいております。ご予約も承ります!

にんじんの
 こだわり食材は
 こちらからご覧
 いただけます!

※横浜ワーカーズバーガーは神奈川のワー
 カーズから生まれたブランドです。同じ味、品質
 が保たれるようワーカーズ内でレシピが共有されて
 います。平田牧場の豚ひき肉、国産のたかきびを
 用いたヘルシーなバーガーです。

「たかきび」には食物繊維、マグネシウムや鉄分
 が多く、便秘や貧血を防いでキレイな肌を作ってく
 れます。また必須アミノ酸(たんぱく質)がバランス
 よく含まれ微量栄養素の宝庫です。糖や脂肪を
 エネルギーに変換する為に欠かせないビタミンB
 群も多く含まれます。



月	火	水	木	金
3月27日	3月28日	3月29日	3月30日	3月31日
ハッシュドポーク パスタ添え コールスローサラダ オムレツ 一夜漬け	酢豚 塩ツナじゃがいも 茎わかめの煮物 もやしとなめこの和え物	魚の香草パン粉焼き 野菜添え 青菜とキクラゲのオイスター炒め 大根のサラダ 人参のトマトジュース煮	豚肉のごまみそ炒め 変わりきんぴら チリコンカン やみつきセロリ	一口カツ 春野菜の炊き合わせ すみれ色サラダ わかめとねぎの酢みそ和え
4月3日	4月4日	4月5日	4月6日 バーガーの日	4月7日
鮭の塩麴焼きと 野菜の煮物 きのこのチャンプルー 春雨サラダ 彩り野菜の漬物	チキン南蛮 タルタルソース 野菜炒め うの花サラダ 青菜のからし和え	肉じゃがコロケと イカフライ 春キャベツのパスタ 豚肉とフキの煮物 大豆の梅おほか和え	春巻きと 手羽先の名古屋風 切り昆布と野菜の煮物 豆腐のヤンニョムたれ 青菜の粒マヨサラダ	さばの塩焼きと 揚げ餃子 新じゃがとそぼろのバター炒め 蒸し鶏とキャベツの山椒味 人参の胡麻和え
4月10日	4月11日	4月12日	4月13日	4月14日
豚肉のカレー焼き チャプチェ さつまいものレモン煮 ラーパー菜	魚の竜田揚げと ちくわの磯部揚げ マーボー野菜 切り干し大根の塩きんぴら キャベツとしめじの和え物	鶏唐揚げ ネギ塩だれ 野菜のちゃんぽん 大根とこんにゃくの田楽 かぼちゃのニンニク炒め	お好みハンバーグ レタスポテトサラダ 高野豆腐の五目煮 茎わかめのナムル	鮭と野菜のフライ 焼きビーフン 卵のチリソース ひじきとお豆のデリサラダ

●日替わり弁当 650円
 ○発芽玄米 700円
 ○おかず一品増し 700円
 ○ごはん大盛 700円
 ○ごはん大盛+
 おかず一品増し 750円
 ○おかずのみ 570円

※主菜を鮭か生姜焼きに
 変更もできます

平田牧場の豚肉で作ります

●焼肉丼 700円
 ●カツ重 700円
 ●豚カツ弁当 750円

※豚カツ、カツ重は仕入れの
 都合でご用意できない場合が
 ありますのでお問合せください。

金曜日「20食限定」
 ●いなり弁当 650円

企業組合
 ワーカーズコレクティブ
 ミズキャロット六角橋

○材料入荷の都合により、献立を変更することが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。1週間以上前までにご予約ください。