

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

日替わりメニュー

2023年



本格的な梅雨が到来ですね!そんな雨の日こそ
お弁当の配達を是非ご利用ください!

●6月より毎週火曜日【冷やしうどん 650円】が始まります!
 ジメジメとした蒸し暑い日にもさっぱりした冷やしうどんがおすすめです。
 天ぷら(イカ、かき揚げ、野菜天2種類)とその日の日替わりの
 副菜が2種類入ります。つゆは出汁から手作りしています。
 (※冷やしうどんは6月~8月の毎週火曜日にご注文いただけます。)



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!



おすすめメニュー

- 6/7(水)フライドサーモンのラビゴットソース
 ラビゴットソースはフランス発祥の野菜のみじん
 切りが入った酸味のあるソースです。サーモンに
 よく合いこの時期にさっぱりと美味しいです。
- 6/14(水)ヤンニョムチキンとフライドポテト
 密かな人気メニューです。辛そうに見えて辛く
 ない味付けにフライドポテトも欠かせません。
- なかなか自宅で作らなくなっている豆類や
 切り干し大根、高野豆腐などの乾物の副菜もご
 好評いただいています♪

月	火	水	木	金
5月29日	5月30日	5月31日	6月1日	6月2日
プルコギ ふわふわ卵のきのこあん 青菜のサラダ 茎わかめの味噌漬	手作り塩鮭と揚げ餃子 チャプチェ パリパリサラダ 味ごぼう	キーマカレー コールスローサラダ じゃがいもの揚げ煮 福神漬	魚の香草パン粉焼き ~マッシュカボチャ添え~ 高野豆腐と野菜の煮物 ひじきのサラダ 白いんげんの煮豆	鶏の唐揚げネギソース ジャージャー麺 野菜のオイスター炒め きゅうりと塩昆布の漬物
6月5日	6月6日 冷うどん	6月7日	6月8日	6月9日
鯖の文化干しと 野菜の素揚げ 千切り野菜炒め うの花煮 一夜漬	豚肉の甘辛煮と ちくわの磯辺揚げ キャベツポテトサラダ 切り干し大根の塩きんぴら 茄子のごま和え	フライドサーモンの ラビゴットソース 肉豆腐 豆もやしのピリ辛和え わかめとえのきの和え物	鶏肉と厚揚げの 薬味みそ焼 ノンオイル八宝菜 チーズペンネ きくらげと椎茸の佃煮	ソースカツ カラフル春雨サラダ トマトと卵の炒め物 なすとピーマンの醤油麩和え
6月12日	6月13日 冷うどん	6月14日	6月15日	6月16日
すき焼き風煮 ゴーヤチャンプルー かぼちゃのサラダ ラーパー菜	サバの生姜煮と 野菜の煮物 かき揚げ 大豆のドライカレー風 バンバンジー	ヤンニョムチキンと フライドポテト さつま揚げと野菜の煮物 大根サラダ梅おかか和え こんにゃくの田楽	和風おろしハンバーグ キャベツマカロニ ラタトゥイユ ごま酢	アジフライと鮭マヨ 変わりきんぴら 大根の山椒和え なすの忘れな煮

●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。