

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

**2024年 9月**



●日替わり弁当 650円

- 発芽玄米 700円
- ごはん大盛 700円
- おかずのみ 570円

※主菜を鮭か生姜焼きに変更できます

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

金曜日「20食限定」

- いなり弁当 650円

| 月   | 火   | 水   | 木  | 金  |
|---|---|---|--|--|
| 2   | 3   | 4   | 5  | 6  |
| なすと豚肉の甘辛炒め<br>海鮮かき揚げ<br>厚揚げのあんかけ<br>三色甘酢                  | 鯖のチリソース<br>野菜炒め<br>豆もやしナムル<br>冬瓜の梅おかか和え     | 鶏のカリッと揚げと<br>フライドポテト<br>タイ風春雨サラダ<br>和みきんぴら<br>こんにゃく田楽         | アジの洋風南蛮漬け<br>車麩と野菜の煮物<br>白和え<br>かぼちゃのニンニク炒め            | 照り焼きハンバーグ<br>キャベツポテトサラダ<br>豆苗とトマトの卵炒め<br>浅漬け       |
| 9   | 10  | 11  | 12   | 13   |
| 鮭の味噌漬け焼きと<br>またけの天ぷら<br>蒸し野菜の塩麴レモンサラダ<br>花シュウマイ<br>ハリハリ漬け | 冷しゃぶ トマト酢<br>ホイコーロー<br>豆腐と茄子の揚げ煮<br>人参のごま和え | 白身魚のムニエル<br>カレーソース<br>フレッシュマカロニサラダ<br>茎わかめの煮物<br>じゃがいもの青のりソース | チキン味噌カツ名古屋風<br>カラフル野菜炒め<br>大根の柚子こしょう煮<br>キャベツとしめじの和え物  | 肉団子<br>焼きビーフン<br>卵の花煮<br>オイキムチ                     |
| 16  | 17  | 18 十六夜弁当  | 19   | 20   |
| 敬老の日  | すき焼き風<br>お好み揚げ<br>ゴーヤチャンプルー<br>一夜漬け         | スコッチエッグと<br>ミニ串カツ<br>炊き合わせ<br>お豆のデリサラダ<br>白玉団子                | 鯖の味噌煮<br>ごぼう添え<br>肉じゃが<br>海の野菜サラダ<br>きざみ漬け             | 鶏の唐揚げ ネギソース<br>ナポリタン<br>なすときゅうりの甘みそ炒め<br>もやしのゆかり和え |
| 23  | 24  | 25  | 26   | 27   |
| 振替休日  | ポークチャップ<br>コールスロー<br>スクランブルエッグ<br>なすの田舎煮    | アジフライとイカフライ<br>かぼちゃと切り昆布の煮物<br>ピーマンとなすのしょうゆ糍炒め<br>ビーンズサラダ     | 鶏肉の粒マスタード焼きと<br>シタケの肉詰めフライ<br>和野菜のサラダ<br>豚バラ大根<br>おひたし | ビビンバ ナムル添え<br>ニラと豆腐の卵炒め<br>野菜の煮物<br>茎わかめのみそ漬け      |
| 30  |   |   |  |  |
| 鯖の塩焼きと<br>さつまいもの天ぷら<br>チャプチェ<br>無限ピーマン<br>和風ピクルス          |   |   |  |  |

**カレー**  
 ※詳細は下部、  
 別紙参照

わかめ  
ごはん

カレーフェア開催！第三弾は  
**9月5日(木)**  
**【我が家のカレー 750円】**  
 ※予約制です