

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
2024月 10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

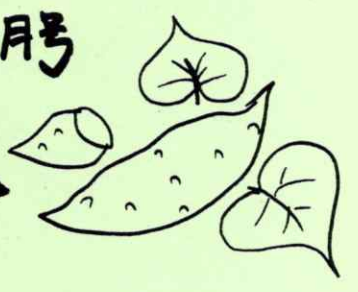
平田牧場の豚肉で作ります
 ●焼肉丼 700円
 ●カツ重 700円
 ●豚カツ弁当 750円

金曜日「20食限定」
 ●いなり弁当 650円

月	火	水	木	金
	1	2	3 バーガーの日	4
●10月3日・17日(火) 【横浜ワーカーズバーガー】 750円 30個限定!! たかきびの入ったメンチカツ バーガーです!	鶏の唐揚げ 塩レモンだれ 厚揚げとキャベツの味噌炒め マカロニサラダ きくらげとしいたけの佃煮	ハッシュドポーク スパ添え カラフル春雨サラダ 和みきんぴら 即席漬け	鮭のちゃんちゃん焼き さつま揚げと野菜の煮物 カロテンサラダ カクテキ	ソースカツ ジャーマンカレーポテト 豆腐とごぼうの梅味 もやしとザーサイの和え物
7	8	9	10	11
生姜焼きと手作りがんも 野菜のマーボー 春雨サラダ いろいろ野菜のしょうゆ漬け	揚げサバとじゃがいもの ネギだれ和え 青菜ときくらげの卵炒め 大根の炒め煮 ゆず白菜漬け	ヤンニョムチキン 野菜添え フレッシュマカロニサラダ 塩きんぴら おひたし	ピーマンの肉詰めフライと イカフライ カレー肉じゃが 高野豆腐の卵とじ 蒸しキャベツのツナ和え	アジの蒲焼き 白菜と春雨の中華炒め ポテトサラダ 大豆となすの味噌和え
14	15	16	17 バーガーの日	18
スポーツの日	豚肉の油淋鶏風 野菜の旨煮 オムレツ風スクランブルエッグ ハリハリ漬け	ねぎメンチカツと キスのフライ 豆腐のチャンプルー 根菜の甘辛煮 ひじきのデリサラダ	鯖の生姜焼き じゃがいもとわかめのかき揚げ ポークビーンズ なすの忘れな煮	鶏肉ときのこの フリカッセ 和野菜のサラダ キャベツと桜エビの炒め物 こんにゃくの田楽
21	22	23 秋の収穫弁当	24	25
メバルの揚げ煮 野菜添え ちゃんぽん風炒め 卵のチリソース ラーパー菜	鶏肉とじゃがいもの 甘酢あん ジャージャー麺 パリパリサラダ ワカメと長ねぎの中華炒め	秋鮭の有馬焼と 塩麩とんかつ きのこ ごはん 車麩とれんこんの煮物 さつまいもとリンゴのきんとん 柿なます	豚肉のごまみそ焼き コールスロー 豆腐の二うだれ 茎わかめとちくわの煮物	ハンバーグ 野菜のスープ煮 青菜と鶏皮の粒マヨ和え にんじんシリシリ
28	29	30	31	
鯖の味噌煮と さつまいもの天ぷら 焼きビーフン なすとピーマンのしょうゆ糍和え 二色甘酢	春巻きと 手羽先のピリ辛焼き ホワイトサラダ 五目豆 青菜のごま和え	チキン南蛮 タルタルソース 野菜炒め 卵の花 きのことキャベツの和え物	酢豚 ノンオイル八宝菜 大人のポテトサラダ あちゃら漬け	

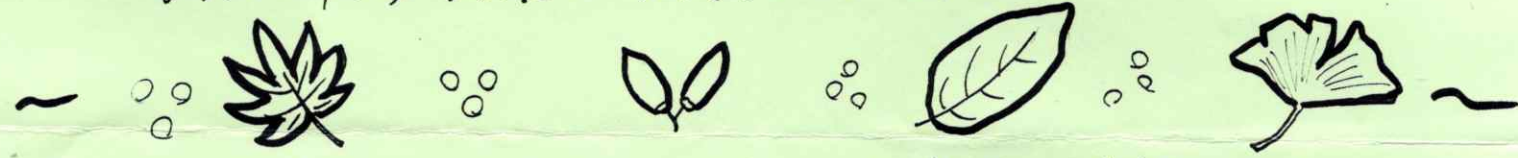
2024.10月号

にんじん ニュース



暑かった夏も、ようやく秋の気配を感じられるようになりました。
 にんじんでも秋らしいメニューをお届けします。長い残暑で冷たい物を
 摂りがちで胃腸も疲れていませんか？ 今月は**大豆食品**を多く
 とりにんじん大豆をお届けします。大豆食品には、食物繊維を多く含み、
腸内環境を整える作用や、イソフラボンという抗酸化物質のおかげで
美肌にも効果できることや、動脈硬化、骨粗しょう症の予防、更年期障害の
 軽減にも効果があるようです。

からだの中から健康に元気でいてくださいね。



少しづつ葉が色づき、個人的には一年の中で一番好きな季節(笑)
 何れ) **食欲の秋！ 実りの秋！ 収穫の秋！！**
 新米やさつまいも、きのこ、秋刀魚、りんご、ぶどう！！



そんな季節に感謝をして

秋の収穫弁当 をお届けします。

10/3(木)・17(木)
たがびメチバジャー 限定30コ
 ¥750

10/23(水) メニュー

- 秋鮭の有馬焼きと塩麹豚カツ
 - 車麩と蓮根の煮物
 - さつまいもとりんごのきんとん
 - 柿はちす
 - きのことごはん
- 税込 650円

おかげさまで日々のお弁当数も
 増え、特別弁当には予想を越えて
 注文をいただきました。それにより
 メニューを変更してお届けしたお客様、
 配達が遅れてしまってお客様、
 大変申し訳ございませんでした。
 今後ともこれからもよろしく
 お願いいたします。