

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

行楽シーズンですね。野外で気持ちよく過ごせる季節です。
ただ、最近では気温の変動が激しくて体調管理が難しいですね。
今回の安心素材で取り上げた酢は健康維持に欠かせませんし、
食欲増進にも役立ちます。



店の電話が繋がらない時はこちらへお願いいたします 090-8462-5693 福田

●日替わり弁当●
580円

発芽玄米 入り 630円
おかず一品増し 630円
ご飯大盛 630円
ご飯大盛+
おかず一品増し 680円
日替わり弁当の
おかずのみ 500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
4月23日	4月24日	4月25日	4月26日	4月27日
カジキとイカのフライ 野菜の煮物 スパゲッティサラダ おひたし	ハッシュドポーク コールスローサラダ ジャーマンポテト 人参のゴマ和え	サバの文化干しと かき揚げ カラフル野菜炒め ファイバーサラダ キクラゲと椎茸の佃煮	鶏の唐揚げ ネギ塩たれ 新ジャガとふきの煮物 白和え キャベツの梅和え	キャベツメンチと 手羽先のピリ辛焼き 千切り野菜炒め 五目豆 一夜漬け
4月30日	5月1日	5月2日	5月3日	5月4日
休み	魚の竜田揚げと チクワの磯辺揚げ 野菜の塩麴炒め マカロニサラダ 茎わかめの味噌漬け	シャキシャキ野菜の 塩味炒め グリーンポテトサラダ ヒジキの煮物 大根の田楽	憲法記念日	みどりの日
5月7日	5月8日	5月9日	5月10日	5月11日
焼肉 豆腐のチャンプル キャベツと青菜のお浸し カクテキ	塩鮭と揚げ餃子 ノンオイル八宝菜 ポークビーンズ 味ゴボウ	肉団子 カボチャと切り昆布の 煮物 タイ風春雨サラダ 人参シリシリ	鱈の野菜おろしかけ チャブチェ 炒り卵 切干大根の甘酢漬け	チキンカツ ホワイトサラダ 卵の花 ワカメとネギの炒め物

●毎日販売中●
ロースカツ弁当 680円
ロースカツ重 630円
焼き肉丼 630円

●金曜日のみ●
いなり弁当 580円

安心素材 その9 酢

新式の製造方法の他に、昔ながらの樽で酢を熟成させる設備がまだ残っている伝統的な醸造所でつくられています。3か月かけて熟成させた酒粕酢と、ホワイトビネガー、リンゴ酢をブレンドした深みとまろやかさのある酢です。酢は体にとっても良いので、一日に一回は取るといいですね。



○ 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。★ **にんじんのお弁当は**
○ 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。 **すべて手作りです。**

<http://www.mc-rokkakubashi.sakura.ne.jp>