

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**



大型連休を過ぎると、早くも暑さ対策を考えなくてはならない時期になりました。  
本格的な暑さにはまだまだですが、早めに心がけておきましょう。  
そんな時、注目したい食材はやはり豚肉です。豚肉には別名「疲労回復ビタミン」と呼ばれるビタミンB1がたっぷり含まれています。そんなスグレモノの豚肉のメニューを色々揃えてみました。(豚肉のメニューには  をつけました)

●日替わり弁当●  
600円

発芽玄米 入り 650円  
おかず一品増し 650円  
ご飯大盛 650円  
ご飯大盛+  
おかず一品増し 700円  
日替わり弁当の  
おかずのみ 520円

\*主菜をサケか生姜焼きに  
変更も出来ます

●毎日販売中●  
ロースカツ弁当 700円  
ロースカツ重 650円  
焼き肉丼 650円  
  
●金曜日のみ●  
いなり弁当 600円



\* 豚肉について \*

にんじんで使用している  
平田牧場の三元豚は

・遺伝子組み換えされていない  
飼料を与えているので安心です。

・肉質の良い3種類の豚を掛  
け合わせることで最高の肉質  
を実現しました。

・通気性の良い開放豚舎でス  
トレスなくのびのびと育てられ  
ています。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
5月10日	5月11日	5月12日	5月13日	5月14日
魚の甘酢あん とチクワの磯辺揚げ 豆腐の辛味炒め スパゲッティサラダ 一夜漬け	ソースのいら ないチキンカツ お好みサラダ レンコンとコンニャク のゴマ煮 ジャガイモのゆかり和え	ハンバーグ 野菜のスープ煮 モヤシと卵の ガーリックベーコン 三色甘酢 	塩サバと厚揚げの あっさり煮 ナスと青菜の Pasta きんぴら セロリのナムル	豚肉の名古屋風 海の野菜サラダ 高野豆腐の五目煮 ゴマ和え 
5月17日	5月18日	5月19日	5月20日	5月21日
豚しゃぶ 香味ソース ホイコーロー サツマイモの甘煮 中華ピクルス 	鶏肉とイカの レモン風味揚げ 白菜の中華炒め ナスとピーマンの 醤油麴和え ビーンズサラダ	鮭と野菜の照り煮 鹿児島風かき揚げ(ガネ天) ヒジキとコーンの炒め物 ピーマンのおかか和え	ポークチャップ 茎わかめと野菜の煮物 ジャーマンポテト モヤシとナメコの 粒マスタード和え 	カジキと野菜のゴマカツ マーボー豆腐 春雨サラダ キャベツとニンジンの 塩昆布和え
5月24日	5月25日	5月26日	5月27日	5月28日
サバの味噌漬けと ひりょうず カボチャと切り昆布の 煮物 シーザーサラダ かに玉	肉巻きフライ  焼きビーフン 変わりゴボウサラダ キクラゲと椎茸の佃煮	酢鶏 カレー肉じゃが イカとセロリの 柚子こしょう炒め カクテキ	白身魚のフライと ミニメンチ 和野菜のサラダ ナポリタン 即席漬け	豚みそ生姜焼き  青菜とキクラゲの炒め物 切干大根の煮物 豆苗とモヤシのサラダ

○ 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。  
○ 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。  
\*以上の特別注文は一週間前までにご予約ください。

★ にんじんのお弁当は  
すべて手作りです。★

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