

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

にんじんのお弁当は
 全て手作りです

日替わりメニュー

2023年

植物の息吹に春を感じられるこの頃。
 気温差に体調を崩しがちですが、野菜たっぷりの
 にんじんのお弁当で免疫力UPしましょう!

●3/23(木)【おにぎり弁当】 鮭とわかめの2種類

初めての試み!おにぎりをメインにしたお弁当です。
 旨チキはオリジナルレシピで食が進む味付けです。
 頑張ってたっさん握ります(笑)ご注文お待ちしております♪



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!

※いつもの白米を
 おにぎりに変更した
 お弁当になります。
 通常通りの白米、玄米も
 ご用意できますので
 ご希望の方はご注文の際に
 お申し付けください。

にんじんのこだわり ~「小麦粉」~
 農業不使用、遺伝子組み換え対策済、
 国産小麦100%のものを使用しています。
 キタカミ小麦の一本挽き製法のもので、
 通常の小麦粉は1~3等粉の採り分けを
 行いますが、このような採り分けをせずに
 製粉したものを一本挽きといいます。
 小麦のビタミン、ミネラルがより多く含まれ、
 地粉の風味を生かした製法です。

月	火	水	木	金
3月6日	3月7日	3月8日	3月9日	3月10日
焼肉 豆腐の野菜あんかけ 大学いも ハリハリ漬け	ピーマンの肉詰めフライ と鶏のマスタード焼き ホワイトサラダ 青菜とベーコンの炒め物 きくらげと椎茸の佃煮	鰯とじゃがいもの コチュジャン煮 春キャベツとひき肉の炒め物 春雨サラダ 茎わかめの味噌漬け	肉団子 小松菜のチャンプル きんぴら きのことツナの蒸し煮	鶏のから揚げ ネギソース 高野豆腐と野菜の煮物 ポークビーンズ わかめとえのきの和え物
3月13日	3月14日	3月15日	3月16日	3月17日
サバの文化干しと 野菜の素揚げ 白菜と春雨の中華炒め 和風パスタ ピクルス	すき焼き風煮 お好み揚げ ニラ玉 たたきごぼう	ソースカツ 切り干し大根と野菜の煮物 バンバンジー じゃがいもの梅おかか和え	鶏と野菜の治部煮 カラフル野菜炒め かぼちゃのサラダ 青菜の胡麻和え	鮭の味噌漬け焼きと かき揚げ 具だくさんのトマトパスタ 根菜サラダ 白菜漬け
3月20日	3月21日	3月22日	3月23日 おにぎり弁当	3月24日
とり天と野菜天 厚揚げと野菜の煮物 もやしと豆苗の炒め物 甘い大根漬け	春分の日	キーマカレー カラフル春雨サラダ チーズペンネ 即席漬け	おにぎり(鮭、わかめ) 焼売と旨チキ 季節の野菜マリネ さつまいもの甘煮 青菜のおひたし	プルコギ ふろふき大根のひき肉あんかけ 白和え ピーマンとちくわの中華風サラダ

- 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。