

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



行楽にぴったりな季節になりましたね。戸外で気持ちよく過ごしたいものです。
毎日を元気に過ごすためには適度な運動とバランスのとれた食事が大切です。
そしてこの時期は特に免疫力を高める食材に注目してみたいと思います。
今回は4月23日と28日に使っている塩麴にスポットを当ててみました。(右下の欄へ)

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●
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

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
4月19日	4月20日	4月21日	4月22日	4月23日
サバの文化干しと 野菜添え 薩摩揚げと野菜の煮物 青菜とベーコンの炒め 物 三色甘酢	ハッシュドポーク コールスローサラダ ヒジキの煮物 モヤシとザーサイの 和え物	鶏と舞茸の天ぷら 千切り野菜炒め 白和え コンニャクの味噌煮	魚のムニエル ナポリタン添え 肉じゃが パリパリサラダ 切り昆布の炒め煮	メンチとイカのフライ 肉とキャベツの 塩麴炒め 五目豆 青菜の柚子こしょう和え
4月26日	4月27日	4月28日	4月29日	4月30日
スタミナ焼肉 ノンオイル八宝菜 高野豆腐の卵とじ 茎わかめの味噌漬	鶏の唐揚げ ネギソース フレッシュマカロニサラダ ビビンバ 肉そぼろ ナスのゴマ和え	鮭の塩麴焼きと かき揚げ 新ジャガとフキの煮物 キャベツの浅漬サラダ きんぴら	 昭和の日	アジの野菜南蛮 野菜の中華炒め かぼちゃの煮物 大根とツナのサラダ
5月3日	5月4日	5月5日	5月6日	5月7日
 憲法記念日	 みどりの日	 こどもの日	豚肉の生姜焼きと サツマイモの天ぷら 田楽味噌おでん 切干大根の塩きんぴら ワカメとエノキの和え物	肉団子 ホワイトサラダ 卵の花煮 たたきキュウリの 中華だれ

○ 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>

塩麴について



心身の疲労を回復させたり、
免疫力を高めます。
また、コレステロールや中性
脂肪を抑えて生活習慣病の
予防にも一役買っています。
他にも、美白効果やリラック
ス効果もあります。

そんなスグレモノの塩麴をに
んじんでは麴、塩、水を混ぜ
て発酵させてから魚に漬け込
みます。手間ひまかけた塩麴
をご賞味ください。