

2021年 10月 お弁当メニュー予定表



ワーカース・コレクティブ

キッチン 菜な tel/fax: 046(254)0767

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	<p>まだまだ食中毒など心配な季節です。 キッチン菜なのお弁当は、調味料も含め保存料などの添加物を使用していません。 涼しいところに保管し、お早目にお召し上がりください。</p>			<p>1 鮭のネギソース チャプチェ ポテトサラダ 煮卵</p>	<p>2 ポテトコロッケ 豚肉と茄子のピリ辛炒め 春雨サラダ 青菜</p>
<p>4 あじとイカフライ 太っちょきんぴら スパゲッティサラダ ウインナーソーテ</p>	<p>5 鶏の甘辛ソース 五目ひじき マカロニサラダ 青菜の辛子和え</p>	<p>6 とんかつ 切り干し大根の煮物 中華サラダ ブロッコリー</p>	<p>7 鯖の文化干し 揚げ出し豆腐 芋いもサラダ スクランブルエッグ</p>	<p>8 肉団子の甘酢あん／かき揚げ 肉じゃが ごぼうのサラダ ブロッコリー</p>	<p>9 チキンカツ 煮物セット ポテトサラダ ナムル</p>
<p>11 チキン南蛮タルタルソース 麻婆茄子 中華サラダ ブロッコリー</p>	<p>12 春巻き／鯖文化干し じゃがいものおかか煮 スパゲッティサラダ 煮卵</p>	<p>13 魚の揚げ煮／青菜 焼きビーフン 大人のポテトサラダ 浅漬け</p>	<p>14 キャベツメンチ 冬瓜の煮物 かぼちゃサラダ 白和え</p>	<p>15 鶏の酢豚風 五目うの花 マカロニサラダ 金時豆</p>	<p>16 鶏の味噌漬け 揚げ出し豆腐 フレッシュポテトサラダ ブロッコリー</p>
<p>18 鶏とイカの中華風うま煮 切り昆布の煮物 スパゲッティサラダ 青菜</p>	<p>19 ハンバーグトマトソース 高野豆腐の卵とじ レンコンサラダ 浅漬け</p>	<p>20 鶏のネギソース みそ田楽 かぼちゃサラダ 青菜の辛子和え</p>	<p>21 白身魚の甘酢あん 鶏と大根の煮物 ポテトサラダ スクランブルエッグ</p>	<p>22 メンチカツ 切り干し大根の煮物 春雨サラダ ブロッコリー</p>	<p>23 あじの南蛮漬け／イカフライ じゃがいものそぼろあん マカロニサラダ 青菜</p>
<p>25 鮭の西京焼き ほうれん草のクリーム和え ポテトサラダ スクランブルエッグ</p>	<p>26 白身魚のフライタルタルソース 家常豆腐 中華サラダ 青菜</p>	<p>27 肉団子／鮭 麻婆大根 コールスローサラダ 煮豆</p>	<p>28 ささみフライ カレー マカロニサラダ ゆず大根</p>	<p>29 春巻き／鯖文化干し 五目ひじき スパゲッティサラダ 煮卵</p>	<p>30 鶏とイカのチリソース 煮物セット ポテトサラダ ブロッコリー</p>

* 天候等の諸事情により内容を変更する場合があります。

* お弁当の注文は朝 9時40分までにお電話ください！

* 土曜・祝日は前営業日昼までのご注文をお願いします。



豚肉は
平田牧場
三元豚

「キッチン菜な」のお弁当はすべて手作りで。
化学調味料、添加物、保存料などは一切使用していません。
調味料は生活クラブの基準のものを使っています。
冷凍加工品などは使用していません。

野菜は
国産



・日替わり弁当 620円
・大盛りごはん 50円増し

特別弁当・オードブルのご予約も承ります。
松花堂弁当(小)864円(大)1080円など
ご予算・内容等ご相談ください。5個以上
1週間前までにご連絡ください！！



