



2025年10月

御中

つかさ弁当

日	月	火	水	木	金	土
			～1日～ 野菜肉巻きフライ キャベツ焼・あさりとニラの玉子とじ 春雨の明太子和え お好み天・がんも 舞茸煮・オクラ	～2日～ ビーフカレーハンバーグ とろーり玉子焼 スパゲティナポリタン ほうれん草バター炒め 鶏煮・肉ともやし炒め	～3日～ えびカツ パンプキンキッシュ 茄子肉煮 マカロニサラダ ほたてつみれ・もやしお浸し	～4日～ おまかせ つかさ弁当
～5日～	～6日～ チキンカツ 玉子と豆腐真丈 スパゲティサラダ 水菜と肉煮・太刀魚焼 肉と大根おろし	～7日～ ハムカツ 大豆昆布煮 キャベツサラダ 合鴨ともやし和え 南瓜天ぷら	～8日～ メンチカツ カレイ幽庵焼・切干し大根 マカロニサラダ・煮玉子 ソーセージチリソース・大根生酢 炊き込みご飯	～9日～ フライドチキン 鮭とキャベツの玉子焼 蓮根白和え 焼そば・じゃこ天 茎わかめ煮	～10日～ 肉味噌フライ ポテト明太マヨ焼 スパゲティナポリタン がんも・蒟蒻煮玉子 もやしナムル	～11日～ おまかせ つかさ弁当
～12日～	～13日～ スポーツの日 	～14日～ カレイ甘酢 枝豆コロッケ マカロニサラダ 豚とアスパラの厚焼玉子	～15日～ ハムポテトサラダフライ とろろ芋の玉子焼き 茄子オーロラ焼 スパゲティナポリタン・糸蒟蒻煮 焼豆腐・もやしとチキンのお浸し	～16日～ ささみチーズフライ マカロニサラダ・餃子 金平牛坊・がんも 蒟蒻・煮玉子 菜花お浸し	～17日～ ブラックカレーコロッケ とろーり目玉焼・ひじきと大豆煮 キャベツとツナサラダ・高野豆腐 椎茸煮・花人参 いんげんゴマ和え	～18日～ おまかせ つかさ弁当
～19日～	～20日～ たこベジカツ 沢庵煮・高野豆腐玉子とじ 肉ともやし炒め 茎わかめ煮 鰯南蛮	～21日～ ソーセージカツ 太刀魚のオランダ煮・山芋焼 マカロニサラダ・ホタテつくね 鮭入り玉子焼き 焼豆腐	～22日～ グラタンフライ 海老チキンオーロラ 焼そば 蒟蒻白和え・煮玉子 いんげん芥子味噌	～23日～ 焼き鳥 とろーり目玉焼・蓮根金平 スパゲティナポリタン 鮭と大根おろし・豚もやし (わかめ飯)	～24日～ ロースカツ ポテトサラダ・ソーセージ後焼 切干し大根 茄子オーロラ焼 ほうれん草バター炒め	～25日～ おまかせ つかさ弁当
～26日～	～27日～ ハムカツ 茄子肉挟み揚げ マカロニサラダ・玉子焼 水菜と肉煮 大根生酢	～28日～ カルビメンチカツ パンプキンキッシュ 魚のオランダ焼・ふんわり豆腐 スパゲティナポリタン 合鴨と菜花和え	～29日～ クリーミーフライ ポテトサラダ・焼肉 大豆昆布煮 鮭ともやし玉子とじ ソーセージ素揚げ	～30日～ イカ寄せフライ 山芋焼・金平牛坊 海老チキンオーロラ 茎わかめ煮 肉のおろしポン酢	～31日～ ビーフカレーフライ お好み天 ポテトと玉子のタルタル焼 蒟蒻白和え・もやしお浸し (栗ご飯)	
			☆ 仕入の状況により、メニューが変更となる場合がございます。 ☆ 電話受付はAM8:20からお願いいたします。 ☆ 夕方5時以降のご注文・変更の場合は、FAXでお願い致します。 ☆ 炊き込みご飯・わかめご飯は白ご飯に出来ます。			



お届けしたお弁当はお召し上がりになるまで涼しい場所で保管ください。



(有) 仕出し つかさ



TEL 841-6000

FAX 841-6001

ホームページ: shidashi-tsukasa.com