



2022年8月

御中

つかさ弁当

日	月	火	水	木	金	土
	～1日～ かぼちゃとハム二層カツ 鯖照焼・茄子肉煮 竹輪玉子とじ 菜花お浸し 花蓮根・大根サラダ	～2日～ いかフライ パストラミ玉子焼・煮豆 スパゲッティ明太子和え 糸蒟蒻・焼豆腐・ブロッコリー もやしナムル・赤ウインナー	～3日～ コーンたっぷりフライ 鰻蒲鉾・里芋煮・がんも煮 ほうれん草バター炒め いんげんゴマ和え・厚焼玉子 豚ボン酢和え・花人参・オクラ	～4日～ 海苔塩チキンカツ ます焼・切干し大根 カレーさつま揚げ・焼そば 胡瓜酢の物・蓮根土佐煮 (わかめご飯)	～5日～ オムレツ ささみ梅しそ巻・蓮根金平 小松菜ケンちゃん煮 手羽元焼・もやしお浸し スパゲティナポリタン	～6日～ おまかせ つかさ弁当
～7日～	～8日～ 手作り鰻フライ ロールキャベツクリーム焼 大豆昆布煮 蒟蒻白和え・チキン南蛮 マカロニカレー炒め	～9日～ 牛焼肉 たこベジカツ・四角がんも アスパラベーコン炒め 大根めた・ブロッコリー キャベツコールスロー・チェリー	～10日～ クリーミーフライ お好み焼・ひじき煮 小松菜お浸し 金平牛坊・赤ウインナー 竹の子土佐煮	～11日～ おまかせメニュー 	～12日～ おまかせメニュー 	～13日～ おまかせ つかさ弁当
～14日～	～15日～ おまかせメニュー お盆 	～16日～ メンチカツ 茄子オーロラ焼 鰻オランダ煮・目玉焼 焼そば・蒟蒻金平 竹輪磯辺揚げ	～17日～ 照りマヨハンバーグ 茎わかめ煮・里芋煮 スパゲティナポリタン 煮玉子・鯖焼 胡瓜酢の物	～18日～ 三種のチーズロール いか焼・蓮根金平 オクラちりめん和え 豆腐田楽・大根サラダ (炊き込みご飯)	～19日～ 白身カレイ甘酢 豚ヒレ焼・筑前煮 沢庵煮・花蓮根 煮豆・玉子焼 もやし明太子和え	～20日～ おまかせ つかさ弁当
～21日～	～22日～ 豚ロースと玉葱カツ 金平牛坊・お好み焼 高野カレー煮 小松菜ケンちゃん煮 いんげんゴマ和え	～23日～ 手作り海老フライ スパイシーベーコン玉子焼 大豆昆布煮 鰻蒲鉾・里芋煮 糸こんにゃく煮	～24日～ いかカツ がんも・蒟蒻・煮玉子 キャベツサラダ 牛焼肉・切干し大根 竹の子土佐煮	～25日～ チキンカツ ソーセージ筏焼 小松菜お浸し 胡瓜酢の物・茄子肉煮 もやしナムル	～26日～ 手羽元唐揚げ ます焼・茎わかめ煮 竹輪玉子とじ 四角がんも (わかめご飯)	～27日～ おまかせ つかさ弁当
～28日～	～29日～ ブラックカレーコロッケ 蒟蒻金平・焼そば 刻み昆布煮 じゃがおやき 菜花ゴマ和え	～30日～ ハンバーグ スパイシーベーコン玉子焼 スパゲティナポリタン ほうれん草お浸し・煮豆 竹輪胡瓜射込み	～31日～ 完熟トマトソースカツ 菜花お浸し・蓮根金平 カレイ幽庵焼 カレーさつま揚げ 花蓮根・沢庵煮			

★ 電話受付はAM8:20からでお願いいたします。

★ 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、保管下さい。

各種行事やイベント、会議等の
仕出し料理もお任せ下さい。
お電話お待ちしております。



(有) 仕出し つかさ

TEL 841-6000

FAX 841-6001



ホームページ: shidashi-tsukasa.com