



Atelier-Katsumi  
かつみ工房

# たいよう弁当

1	月	グリルチキンのデミソースとハムカツ 豚肉と野菜の甘酢炒め、マカロニサラダ、もやしの和え物	16	火	サバの塩焼きと白身フライ 豚肉と野菜のサムジャン風野菜炒め、もやしの和え物、梅昆布
2	火	とんかつの自家製カレーソース 白菜のうま煮、つくね、春雨サラダ	17	水	甘酢肉団子とメンチコロッケ 牛肉もやし炒め、大根とホタテ風味サラダ、キャベツの胡麻風味
3	水	唐揚げと豚肉と野菜の辛味噌炒め ミートソースパスタ、ミニオムレツ、コールスロー	18	木	厚切りとんかつの味噌だれ マーボー白菜、シーザーサラダ、焼売
4	木	ハンバーグのイタリア風とスパイシーポテト 野菜のバジリコ炒め、コーンフライ、白菜漬け	19	金	グリルチキンのハニーマスタードソースとクリームコロッケ 春雨とキャベツの炒め物、オムレツ、韓国風サラダ
5	金	サバの味噌焼きと野菜コロッケ ちゃんぽん風野菜炒め、玉子焼き、ごぼうサラダ	20	土	おまかせ弁当
6	土	おまかせ弁当	21	日	お休み
7	日	お休み	22	月	しゃけの塩焼きと唐揚げ 牛肉とキャベツの味噌炒め、白菜ともやしとハムのポン酢和え、マカロニサラダ
8	月	鶏肉とナスのトマト煮とカニクリームコロッケ 野菜のあんかけパスタ、肉団子、ひじき	23	火	おまかせ弁当
9	火	厚切りロスかつとソース焼きそば 牛肉と春雨の韓国風野菜炒め、チキンサラダ、もやしときゅうりのジャン和え	24	水	ハンバーグのデミグラスソースとナポリタン コロッケ、鶏肉ときゅうりの胡麻風味、もやしナムル
10	水	ハンバーグの和風木の子ソースとポテトサラダ コロッケ、挽肉もやし、キャベツの塩昆布和え	25	木	グリルチキンのバジルオイル焼きとボロネーゼパスタ エビカツ、ごぼうサラダ、白菜漬け
11	木	おまかせ弁当	26	金	牛肉メンチコロッケと野菜炒め プレーンオムレツのケチャップソース、ツナもやしサラダ、切り干しと昆布和え
12	金	チキンカツのマサラソース 牛肉とキャベツの味噌炒め、切り干し大根、春雨サラダ	27	土	おまかせ弁当
13	土	おまかせ弁当	28	日	お休み
14	日	お休み			
15	月	ハンバーグのトマトクリームソースとガロニ 豚肉と野菜の甘酢炒め、スパゲティーサラダ、キッシュ			



当社のお弁当は昼食用です。14:00 までにはお召し上がりください。  
 それ以降の喫食には責任を負いかねます。  
 栄養表記は推定値となります。  
 お弁当のお米は玉村町産・群馬県産を使用しております。

数量の変更は当日の 8:30 までにお電話ください。

**TEL 027-364-1533**

ご注文は FAX でお願いいたします。

**FAX 027-386-5114**