

2024  
2月



produced by かつみ工房

# 日替わりB弁当



〈ご利用上の注意〉●14:00までに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。●お米は群馬県産を使用しています。●都合により、中身が変更になる場合がございます。

1 (木)	カレーコロケと ミニ鮭の塩焼き 蒸し鶏とキャベツのごまドレ和え /揚げなすのつけ浸し/中華春雨	9 (金)	サバ塩焼きと かにクリーミーコロケ ちくわとピーマンの炒め物 /人参しりしりたらこ和え/うの花	17 (土)	おまかせ弁当	25 (日)	お休み
2 (金)	黒毛和牛メンチカツ おろしポン酢添え 木の子とごぼうの生姜炒め/ポテトサラダ /イカチリ	10 (土)	おまかせ弁当	18 (日)	お休み	26 (月)	とんかつ 挽肉もやし炒め/パンプキン風キッシュ /ほうれん草のごま和え
3 (土)	おまかせ弁当	11 (日)	お休み	19 (月)	黄金生姜メンチカツ 中華野菜炒め/マカロニサラダ /いんげんのごま和え	27 (火)	春巻きとチヂミ なすとイカのチリソース和え/ミートボール /青菜のおひたし
4 (日)	お休み	12 (月)	お休み	20 (火)	鯖の塩焼きと ひき肉包みのピリ辛いもち がんと煮/白菜とカブのポン酢和え /きんぴらごぼう	28 (水)	エビフライと白身フライ タルタルソース添え 厚揚げ煮/ポテトサラダ/ひじき煮
5 (月)	ヒレカツとオムレツ 筑前煮/ツナペンネ/ウインナー	13 (火)	とんかつ カレーソースがけ 甘酢肉団子/ポテトサラダ /オクラおかか和え	21 (水)	チキンのデミグラスソース煮込み ラタトゥイユペンネ/ツナもやしサラダ /ほうれん草とコーンのバター炒め	29 (木)	トマトソースハンバーグ ジェノベーゼパスタ/大根サラダ/ウインナー
6 (火)	照り焼きチキン ミニイカフライ/小松菜と厚揚げの炒め煮 /ひじき煮	14 (水)	照り焼きソースハンバーグと コロケ クリームパスタ/大根サラダ/中華春雨	22 (木)	かぼちゃコロケと焼売 焼きそば/切干大根/こんにやくのゆずみそ和え		
7 (水)	野菜豆腐ハンバーグと ハムポテトサラダフライ すき煮/もやしとザーサイ和え /ほうれん草の白和え	15 (木)	豆腐ステーキのマーボーあんかけと 若鶏の竜田揚げ 挽肉根菜炒め/カブの和風煮/玉子焼	23 (金)	お休み		
8 (木)	チキンカツ ミートソースパスタ/ごぼうサラダ/野菜肉巻き	16 (金)	豚ロース焼肉 ミニエビカツ/もやしナムル/青菜のおひたし	24 (土)	おまかせ弁当		



Atelier-Katsumi

## かつみ工房

027-364-1533

数量の変更は  
当日の9:00頃まで  
にお電話ください。

027-386-5114

ご注文はFAXで  
お願いいたします。