

TKP×玉子屋 日替わり弁当(松) メニュー一覧

※季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

日付	メインメニュー	サブメニュー
2024/11/11	栗ごはん 豪華和風弁当	若鶏味噌焼 ほうれん草ソテー 銀ダマ西京焼 野菜かき揚げ 肉団子と厚揚げあんかけ みぞれ酢和え れんこん金平 ぶり辛こんにゃく キャベツ浅漬
2024/11/12	秋パセリハンバーグ きのご飯 ミソース	肉野菜炒めのり塩ハカマ 目玉焼 チーズベネ付合せ(にんじん) 大根明太マヨサダ お漬物 しそひじき 千切キャベツ
2024/11/13	秋を味わう焼栗コロッケサモナー焼 ティール入りタルトソース	えびとブロッコリーの炒め物 鶏肉ときのこのクリーム煮 ひじきとこんにゃく煮 味の華佃煮 お漬物 千切キャベツ
2024/11/14	秋の味覚きのごはん 彩り8品のお弁当	フルミックス若鶏照焼 ごぼう金平 さつま芋天ぷら 竹輪天ぷら 絹ごし揚のみぞれあんかけ もやしおひたし 厚焼玉子 野菜漬
2024/11/15	秋野菜のカレー えびがらタンコロッケ	ほうれん草入りスクランブルエッグ さばみりん焼 野菜サラダ 中華ボテ 福神漬 千切キャベツ
2024/11/18	手造りヒレかつ 胡麻とんかつソース	鶏唐揚×2 ブロッコリー スキソウダラの煮付風 サダスパゲティ 小松菜おひたし うずら豆煮 お漬物 千切キャベツ
2024/11/19	きたあかりコロッケ 鶏肉と豆のトマト煮込み	豚肉甘辛炒め マス塩焼 もやしサラダ きゃらぶき佃煮 白菜浅漬 千切キャベツ
2024/11/20	ボークレーニオソース おいしいが 大葉フライ	ブロッコリー お米De国産ものタルト 厚揚げとひき肉の咖喱炒め 大根とカブのマヨサダ あみおおかか佃煮 お漬物 千切キャベツ
2024/11/21	春巻と中華うま煮の中華弁当	ゆと玉子のケチャップ 炒め 芙蓉蟹(かに玉)白湯あんかけ 野菜サラダ ソース焼そば 黄桃 お漬物
2024/11/22	みんな大好きチン南蛮	タラのきのこあんかけ 魚肉ソーセージ とび-ン炒め ほうれん草ナムル 海苔佃煮 山クラゲ 柚子胡椒ケリボテ 千切キャベツ
2024/11/25	えびフライとミニ白身魚フライタルトソース	鶏肉とブロッコリーのケチャップ 炒め コーンクリームチュー 目玉焼 ロースハム ひじき 五目煮 あさり 時雨煮 野沢菜漬 千切キャベツ
2024/11/26	若鶏唐揚マヨネーズ付	さくらげの玉子炒め ブロッコリー ほっけ塩焼 ジャージャー春雨 野菜サラダ しそ昆布佃煮 お漬物 千切キャベツ
2024/11/27	和風弁当 銀鮭塩焼	豚肉生姜焼 スナップエンドウ煮物 鶏つくね照焼 なめこおろし きのご入り野菜かき揚げ 高野豆腐と野菜煮 うぐいす豆煮 壬生菜浅漬
2024/11/28	ビーフコロッケ 豚肉と野菜の咖喱	蒸し鶏ときゅうりの和え物 海鮮パセリオロソース マカロニサラダ ミニシュークリーム 福神漬 千切キャベツ
2024/11/29	麻婆茄子 かに玉甘酢あんかけ	フルミックス若鶏の中華照焼 もやし炒め 塩サリ エリンギ お漬物 中華ボテ
2024/12/2	カニクリームコロッケスパゲティミソース	温野菜サラダ 柿のソテー和風タルトソース 切干大根煮 角切昆布佃煮 お漬物 千切キャベツ
2024/12/3	おすすめ! とり天と赤魚照焼	ヤングコーン天ぷら 抹茶ツツル豚肉じゃが ごぼう金平 菜の花辛子和え 黒豆煮 キャベツ浅漬
2024/12/4	おいしいアジフライ 根菜つくねパセリケチャップソース	豚肉と茄子のぶり辛炒め ウィナーと大根のポトフ風 桜肉の時雨煮 わらびもち お漬物 千切キャベツ
2024/12/5	大人気さつくりメンチカツ	銀ダマ西京焼 はんべん肉味噌だれ 野菜炒めボテサラダ あみおおかか佃煮 大根浅漬 千切キャベツ
2024/12/6	酢豚 ゆの唐揚	揚しゅうまい ほうれん草ソテー カイの照焼 ツナ・大根・カブのサラダ バイッブルお漬物 千切キャベツ