

9月  
17日 ▶ 28日

栄養  
バランスが  
いい!!  
しかも  
ボリューム  
満点!!

Since 1980  
**だ**ックすふんと  
お弁当の

★あと半月★

夏場、食材の社内規制を行っていましたが  
ついに10/1より**解禁!!**今しばらくお待ちください♪

お客様の担当は  
です。



ご注文・お問合せ  
☎092-451-9777  
FAX 092-451-9786  
http://dachshund-lunch.com  
●ご注文は当日10:00までにお願致します。  
●会議用のお弁当もありますので、ぜひお問合せください。

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
<p>17</p> <p><b>敬老の日</b> *お休みです</p>	<p>18 <b>料理長推薦!!</b> 370Kcal</p> <p><b>鯖の昆布塩焼き</b> ~手作り大根おろしダレ~</p> <p>●鶏の甘酢あん ●スパボリタン ●オクラと若布の山葵和え</p>	<p>19 <b>食育の日</b> 419Kcal</p> <p><b>油淋鶏</b> ~特製ネギソース添え~</p> <p>●茄子のオランダ煮 ●マカロニサラダ ●がゆ煮</p>	<p>20 <b>ヘルシーデー</b> 340Kcal</p> <p><b>牛焼肉のジャポネソース</b></p> <p>●白身魚の竜田天 ●中華春雨 ●ひじきの炒め煮</p>	<p>21 <b>おススメメニュー</b> 389Kcal</p> <p><b>天ぷらうどん~鶏天・蓮根天~</b> ~おろし天ダレ添え~</p> <p>★陸わがめご飯★ ●牛すき煮 ●里芋マヨ焼き</p>
	<p>月曜日の、とっても美味しい魚料理です!! 今日は昆布塩に漬けた鯖と、爽やかな昆布の旨みが入ってウマさ倍増です!! 昆布の旨みが入ってウマさ倍増です!! 昆布の旨みが入ってウマさ倍増です!!</p>	<p>油淋鶏(ユウリンチー)とは? 揚げ鶏に長ネギと醤油ベースのタレをかけた中華料理です。 だっくすアレンジでネギソースはタレ添えです</p>	<p>「牛焼肉のジャポネソース」は 付け合わせのスパゲティも全部一緒に 食べられるよう、ジャポネソースは直火で つけて仕上げます。白身魚➡赤魚です</p>	<p>天ぷらの香りのわかめに魚の旨みをプラスした 美味しい魚系わかめご飯です♪ 大分名物「鶏天」と下味をつけた「蓮根天」に うどんを添えました!</p>
<p>24</p> <p><b>振替休日</b> *お休みです</p>	<p>25 <b>人気ナンバー1</b> 437Kcal</p> <p><b>チキン南蛮</b> ~特製タルタルソース添え~</p> <p>●秋刀魚の塩焼き ●じり辛菊苣やほろ煮</p>	<p>26 <b>おススメメニュー</b> 443Kcal</p> <p><b>チーズ入りメンチカツ</b> ~特製濃厚ソース添え~</p> <p>★金ゴマご飯★ ●和風ラタトゥイユ ●蒸し鶏と野菜サラダ</p>	<p>27 <b>Wメインの日</b> 342Kcal</p> <p><b>トンカツ&amp;ミルクフィッシュカツ</b> ~特製とんかつソース~</p> <p>●茄子とオクラカレー ●鶏とゴボウの甘辛炒め</p>	<p>28 <b>Wメインの日</b> 483Kcal</p> <p><b>ハンバーグ&amp;グリルチキン</b> ~ジャポネソース添え~</p> <p>●麻婆大根 ●野菜サラダ ●里羊コロッケ</p>
	<p>安定のチキン南蛮です! 本場宮崎には「梅タルタル」が存在します 見た目はピンク色。宮崎に行かれた際は ぜひ食べてみて下さい!!</p>	<p>↑↑金ゴマも、しっかり手作りです 今日のメンチカツは「チーズ」イン!! 溶けて姿は見えないかもしれませんが 安心して下さい(お)ちゃんが入ります笑</p>	<p>おすすめは、茄子とオクラのカレー♪ 冷めるととっても美味しいカレーです ちなみに、茄子とオクラはトッピングが カレーの時、ご飯が食べ過ぎちゃいますネ</p>	<p>手ごねハンバーグとこんがりグリルチキン 大根と玉葱とネギからし(少)を加えた ジャポネソースが、どちらにも合いますよー 豆板醤の効いた麻婆大根もオススメですよ</p>

※手作りのお弁当なので、お早めにお召し上がり下さい。※献立の内容は食材仕入の都合により、予告なく変更になる場合があります。※だっくすは国産米を使用しています。※ご飯の320g。カロリーは含まれておりません。