



トントン工房のお弁当は  
冷凍食品を使用せず、その日に  
1つ1つ手作りしています(^ ^)  
おいしいお弁当を出来立て  
ほやほやでお届けします！

メイン+副菜2品+おまけ1品  
◎普通・・・500円  
◎半ライス・・・480円

☆ご注文8:45~10:30まで  
承っております☆



## Travel menu

空気の冷え込みとともに、  
木々の色づきも楽しみな  
季節となりました(^ ^)

今月のトラベルメニューは…

秋の風情豊かな京都

~11/25(金)~

- ❖ 豚肉の西京漬け焼き
- ❖ 揚げ出し豆腐
- ❖ 茄子の炊いたん(煮物)

メインはお肉でボリュームに、  
副菜には、お出汁の効いた  
おばんざいを2種お作りいたします  
(^ ^)/

月	火	水	木	金
	11月1日	11月2日	11月3日	11月4日
	ハッシュドビーフ	豚肉の中華炒め	文化の日	揚げ餃子
	ブロッコリーのごま和え	はんぺんのツナマヨ焼き	お休みいただきます	厚揚げと人参の煮物
	マカロニサラダ	人参とレーズンのサラダ		ほうれん草ともやしのナムル
11月7日	11月8日	11月9日	11月10日	11月11日
魚の香草焼き	豚バラ大根	油淋鶏	ポークソテー	チキンのトマト煮
ジャーマンポテト	青のりポテト	ふんわり卵のトマト炒め	ほうれん草のパスタ	青菜のソテー
白菜とリンゴのサラダ	春雨サラダ	もやしのポン酢和え	人参しりしり	白菜のお浸し
11月14日	11月15日	11月16日	11月17日	11月18日
麻婆豆腐	チキンソテーきのこソース	鮭のコーンマヨ焼き	豚肉の甘辛揚げ	タンドリーチキン
ブロッコリーのごま和え	ナポリタン	粉ふき芋のゆかり和え	こんにゃくと椎茸の煮物	人参グラッセ
若布の酢の物	青菜のごま和え	キャベツの塩昆布和え	大根のツナサラダ	コールスロー
11月21日	11月22日	11月23日	11月24日	11月25日
豚のネギ塩炒め	メンチカツ	勤労感謝の日	チキンのオーロラオープン焼	豚肉の西京漬け焼
コンソメポテト	シンプル卵サラダ	お休みいただきます	かぼちゃサラダ	揚げ出し豆腐
キャロットラペ	青菜のソテー		白菜のゆかり和え	茄子の炊いたん
11月28日	11月29日	11月30日	12月1日	12月2日
チキンの照り焼き	ミートボールトマト煮	春巻き		
竹輪の磯部揚げ	水菜とひじきのサラダ	青菜のなめたけ和え		
大根の梅おかか和え	大学芋	大根とカニカマのサラダ		