

7月 弘仁会食堂 配達メニュー

◆日替幕内弁当 520円 (献立) 材料の都合により多少変更することもございますので、ご了承下さい。

1 (金)	15 (金)	いかと野菜の香味ソース	秋刀魚、磯若布 アスパラ肉巻き、ミニトマト 玉子ロール	ひじき煮 漬物
4 (月)	19 (火)	ニンニクの芽と鶏肉の炒め	トラウトサーモン、ごぼうサラダ カニ風味焼売、フロッコリー 春巻き	切り干し大根 漬物
5 (火)	20 (水)	麻婆春雨	鯛みりん、キャベツ コーンクリームコロッケ キュウリサラダ、厚焼玉子	味わらび 漬物
6 (水)	21 (木)	鶏肉マリネ	ホキ磯辺フライ、マカロニサラダ カニカマ玉子ロール、わかめ酢物 カイワレサラミ巻き	みつ葉なめこもやし和え 漬物
7 (木)	22 (金)	肉団子、もやしあんかけ	カニ玉、キャベツ いかメンチ、フロッコリー 錦糸五目焼売	しめじごま和え 漬物
8 (金)	25 (月)	冷し豚肉ゴマソース	鮭、刻みオクラ ちくわ天、竹の子煮 五目信田	きんぴらごぼう 漬物
11 (月)	26 (火)	キャベツと豚肉の炒め	アジ大葉フライ、コーンサラダ いか団子、ピリ辛みそごぼう 京風練物	大根葉の炒め 漬物
12 (火)	27 (水)	茄子、アスパラの挽肉炒め	豆腐ハンバーグ、スパゲティサラダ ソーセージ、ちくわ串天 フロッコリー、オムレツ	ごま入りぜんまい 漬物
13 (水)	28 (木)	野菜炒め	鯖、煮豆 いんげん肉巻き、ミニトマト 蓮根挟み揚げ	落の青煮 漬物
14 (木)	29 (金)	豚肉とこんにゃくの しそ正油和え	玉子ハム巻き天、キャベツ 茄子生姜正油、そぼろごぼう 鱈	ビビンバ山菜 漬物

★冷し中華始めました

◆7月のおすすめメニュー 520円

☆牛オム

☆シーフードやきそば

◆定番おすすめメニュー 630円

☆かつ弁当

☆生姜焼肉弁当

◆ライス抜き又はライス大盛もできます

◆配達受付はAM10:30まで
弘仁会食堂 内線6885へお願いします

各520円



牛オム



シーフードやきそば

◆その他、小宴会 オードフル等承りますのでご相談下さい。ご連絡お待ちしております。