

8月 弘仁会食堂 配達メニュー

平成 30年7月 発行

◆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 (水)	16 (木)	ニラ、卵、もやしの炒め	鮭、磯若布 茄子肉巻き、ミニトマト 五目信田	ぜんまい 漬物
2 (木)	17 (金)	竹の子、ピーマン、豚肉の炒め	いかフライ、キャベツ カニカマ玉子ロール、刻みオクラ 海鮮ステーキ	大根葉の炒め 漬物
3 (金)	20 (月)	ゆで豚肉しそ風味正油和え	鯖、みそごぼう 厚焼玉子、フロッキー ちくわ天	ビビンバ山菜 漬物
6 (月)	21 (火)	麻婆茄子	白身魚フライ、キャベツ カニ風味焼売、竹の子煮 玉子ロール	きんぴら蓮根 漬物
7 (火)	22 (水)	いかと野菜の和え物	アスパラ肉巻き、マカロニサラダ コーンクリームコロッケ 小松菜おひたし、うずら玉子ちくわ天	しめじごま和え 漬物
8 (水)	23 (木)	野菜炒め	チキンレモンバジル 玉子ハム巻き、こんにゃくサラダ いかメンチ、ミニトマト	高菜蓮根 漬物
9 (木)	24 (金)	鶏肉といんげん ごま和え	鰯、青じそ大根 蓮根挟み揚げ、カリフラワー 錦糸五目焼売	ひじき煮 漬物
10 (金)	27 (月)	茄子と豚肉のみそ炒め	ホキ磯辺フライ、キャベツ カイワレサラミ巻き、オクラ天ぷら 京風練物	味わらび 漬物
13 (月)	28 (火)	キャベツと豚肉の炒め	トラウトサーモン、落の青煮 オムレツ、かぼちゃ ウインナー	昆布山くらげ 漬物
14 (火)	29 (水)	ニンニクの芽と鶏肉の オイスター炒め	豆腐ハンバーグ、スパゲティ しめじベーコン巻き、カリフラワー カニクリームコロッケ	切り干し大根 漬物
15 (水)	30 (木)	ハンバーグ煮キ/コ入り	鯛みりん、ピリ辛みそ姫竹 玉子天ぷら、ミニトマト ホタテ風味フライ	ずいきの炒め 漬物
	31 (金)	鶏肉照焼き がり	白身魚フライ、キャベツ カニ玉、茄子生姜正油 ギョーザ	きんぴらごぼう 漬物

◆8月おすすめメニュー 520円

☆牛なすセット ☆冷麺 ☆梅スパ

◆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

◆午後(PM1:30~PM3:00) 一般メニューの配達を承ります。ご利用下さい

◆ 宴会、オードフル、盛皿等承ります。ご連絡お待ちしております。

◆ ホームページもご覧ください。(<http://www.hirosaki-koujinkai.or.jp>)

各520円



牛なすセット 冷麺(8/1~8/10) 梅スパ(8/13~)

