

# 7月 弘仁会食堂 配達メニュー

平成 30年 6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。

2 (月)	18 (水)	麻婆春雨	ホキ磯辺フライ、キャベツ 錦糸五目焼売、小松菜おひたし しめじベーコン巻き	きんぴら蓮根 漬物
3 (火)	19 (木)	いか、セロリの香味正油	トラウトサーモン、スパゲティ オムレツ、ごぼうサラダ 肉団子	切り干し大根 漬物
4 (水)	20 (金)	アスパラ、茄子、人参 挽肉の炒め	鯛みりん、磯若布 ちくわ天、マカロニサラダ カニカマ玉子ロール	しめじごま和え 漬物
5 (木)	23 (月)	卵、豚肉、キクラゲの炒め	鰯、竹の子土佐煮 五目信田、フロッコリー コーンクリームコロッケ	ひじき煮 漬物
6 (金)	24 (火)	ハンバーグ、キノコソース	白身魚フライ、スパゲティサラダ チキンレモンバジル、キャベツ カイワレサラミ巻き、	高菜蓮根 漬物
9 (月)	25 (水)	豚肉、竹の子、細切り炒め	カニ玉、みそごぼう ギョーザ、ミニトマト 春巻き	ビビンバ山菜 漬物
10 (火)	26 (木)	鶏肉、千ゲン菜の オイスター炒め	豆腐ハンバーグ、こんにゃくサラダ ホタテ風味フライ、わかめ酢物 厚焼玉子	きんぴらごぼう 漬物
11 (水)	27 (金)	竹の子、もやし、 ピーマンの炒め	山芋短冊揚げ、京風練物 オクラとモロヘイヤの和え物 いんげん肉巻き、キャベツ	味わらび 漬物
12 (木)	30 (月)	茄子、豚肉のみそ炒め	鮭、落の青煮 いかメンチ、南瓜 玉子ロール	ごま入りぜんまい 漬物
13 (金)	31 (火)	鶏肉と豆苗のごま和え	鯖、かつおごぼう 茄子ハム挟み揚げ、ミニトマト カニ風味焼売	大根葉の炒め 漬物
17 (火)		肉団子、もやしあんかけ	アスパラベーコン巻き 枝豆ふっくら揚げ、ツナコーンサラダ 蓮根挟み揚げ、フロッコリー	昆布山くらげ

◆7月おすすめメニュー 520円

☆みそカツセット ☆冷麺

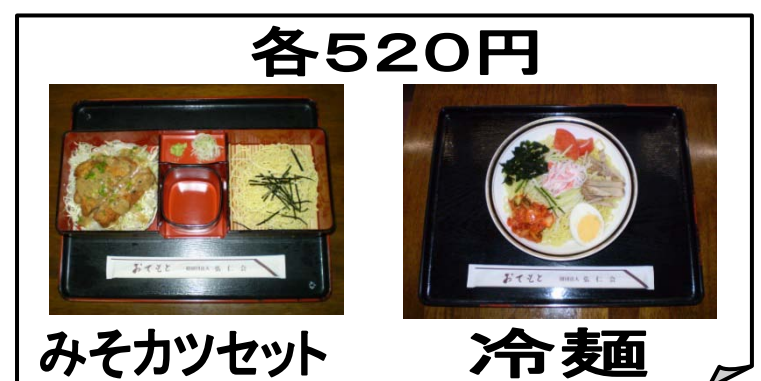
◆定番おすすめメニュー 630円

☆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



みそカツセット

冷麺

◆ 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> )