

# 4月 弘仁会食堂 配達メニュー

平成 31年 3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 (月)	16 (火)	キャベツと豚肉みそ炒め	鮭 玉子ハム巻き天、スパゲティサラダ カニ風味焼売、竹の子煮	大根葉の炒め 漬物
2 (火)	17 (水)	春雨と挽肉の炒め	ホキフライ、キャベツ アスパラベーコン巻き、磯若布 カニ玉	蒟と筍のごま和え 漬物
3 (水)	18 (木)	肉じゃが	鯛みりん、刻みオクラ 厚焼玉子、かぼちゃ 五目信田	ビビンバ山菜 漬物
4 (木)	19 (金)	豆腐ハンバーグ玉子あんかけ	鶏肉照焼き、キャベツ ちくわ天、こんにゃくサラダ 枝豆ふっくら揚げ	しめじごま和え 漬物
5 (金)	22 (月)	いかと野菜のチリソース炒め	白身魚フライ、菜の花和え物 オムレツ カイワレサラミ巻き	昆布山くらげ 漬物
8 (月)	23 (火)	鶏肉とキノコの炒め	かぼちゃコロケ 海鮮ステーキ、スパゲティ ウインナー、ブロッコリー	味わらび 漬物
9 (火)	24 (水)	野菜炒め	鯖、煮豆 いか天、茄子生姜正油 カニカマ玉子ロール	ひじき煮 漬物
10 (水)	25 (木)	ハンバーグおろし正油	コーンクリームコロケ しめじベーコン巻き、ギョーザ マカロニサラダ、青じそ大根	きんぴら蓮根 漬物
11 (木)	26 (金)	キャベツ麻婆あんかけ	トラウトサーモン、わかめ酢物 蓮根挟み揚げ、ミニトマト 鶏つくね串	切り干し大根 漬物
12 (金)		鶏肉と大根の炒め煮	鯿、小松菜の和え物 いかメンチ、さつま芋天 玉子ロール	ぜんまい 漬物
15 (月)		もやし、竹の子、豚肉の炒め	鯖みそ漬、ザーサイ 山芋短冊揚げ、たたきごぼう うずら玉子とソーセージの串天	高菜蓮根 漬物

◆4月おすすめメニュー 520円

4/1~4/12 ☆穴子丼セット

4/15~4/26 ☆ホワイトオムライス

◆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 5 2 0 円



4/1~4/12  
穴子丼セット



4/15~4/26  
ホワイトオムライス

◆ 宴会、オードブル、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)