

9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。

3 (月)	18 (火)	麻婆茄子	アジ大葉フライ、しそ大根 カニ風味焼売、ミニトマト カイワレサラミ巻き	高菜蓮根 漬物
4 (火)	19 (水)	いかとセロリのマリネ	トラウトサーモン、磯若布 玉子ロール、カリフラワー アスパラちくわ天	ビビンバ山菜 漬物
5 (水)	20 (木)	竹の子と豚肉の炒め	カニ玉、キャベツ 肉焼売、オクラ天ぷら コーンクリームコロッケ	昆布山くらげ 漬物
6 (木)	21 (金)	鶏肉とキュウリのごま和え	鮭、落の青煮 厚焼玉子、マカロニサラダ いかメンチ	ぜんまい 漬物
7 (金)	25 (火)	ハンバーグ煮キ/ソース	白身魚フライ、キャベツ オムレツ、刻みオクラ ポークソーセージ	きんぴら蓮根 漬物
10 (月)	26 (水)	キャベツと豚肉の炒め	鯛みりん、かぼちゃ うずら玉子ソーセージ天 海鮮ステーキ、ミニトマト	切り干し大根 漬物
11 (火)	27 (木)	ポイルチキンの香味正油	豆腐ハンバーグ、みそごぼう 京風練物、フロッキー 鯖	味わらび 漬物
12 (水)	28 (金)	茄子と豚肉のみそ炒め	鰯、こんにゃくサラダ 五目信田、竹の子煮 ホタテ風味フライ	ひじき煮 漬物
13 (木)		いかと春雨の炒め	エ/キ肉巻き、キャベツ カニクリームコロッケ、小松菜おひたし 錦糸五目焼売	大根葉の炒め 漬物
14 (金)		もやし、ニラ、挽肉の炒め	肉団子、スパゲティサラダ 山芋短冊揚げ、しめじベーコン巻き オクラとモロヘイヤの和え物	きんぴらごぼう 漬物

◆9月おすすめメニュー 520円

☆牛なすセット ☆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



梅スパ