

6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)		玉子と豚肉の炒め	ホキ磯辺フライ、ごぼうサラダ オムレツ、ブロッコリー アスパラベーコン巻き	きんぴら蓮根 漬物
4 (火)	17 (月)	鶏肉と竹の子の炒め煮	鰯みりん、キャベツ カニ玉、ミニトマト カニ風味焼売	ビビンバ山菜 漬物
5 (水)	18 (火)	いかチリソース	いんげん肉巻き、菜の花和え物 ギョーザ、カニカマ玉子ロール マカロニサラダ	ぜんまい 漬物
6 (木)	19 (水)	豚肉といんげんのごま和え	鮭、磯若布 厚焼玉子、みそごぼう いかメンチ	大根葉の炒め 漬物
7 (金)	20 (木)	糸こんにゃくと野菜の炒め	チキンレモンバジル、刻みオクラ カニクリームコロッケ、コーンサラダ カイワレサラミ巻き	ひじき煮 漬物
10 (月)	21 (金)	鶏肉とキャベツの塩炒め	鯖みそ漬、小松菜の和え物 ちくわ天、たたきごぼう 玉子ロール	味わらび 漬物
11 (火)	24 (月)	アスパラと茄子のみそ炒め	トラウトサーモン、竹の子煮 ホタテ風味フライ、カリフラワー つくね串	切り干し大根 漬物
12 (水)	25 (火)	豚肉と竹の子炒め	玉子ハム巻き天、ザーサイ 海鮮ステーキ、ブロッコリー しめじベーコン巻き	高菜蓮根 漬物
13 (木)	26 (水)	麻婆春雨	白身魚フライ、スパゲティサラダ 肉焼売、わかめ酢物 茄子ハム挟み揚げ	きんぴらごぼう 漬物
14 (金)	27 (木)	鶏肉と玉葱のすき煮	鰯、蒟の青煮 錦糸五目焼売、キャベツ 信田煮	しめじごま和え 漬物
	28 (金)	鯖みりん	豆腐ハンバーグ、ポイルもやし 京風練物、オクラとモロヘイヤの和え物 山芋短冊揚げ	昆布山くらげ 漬物

◆6月おすすめメニュー 520円

☆6/3～6/14 冷しゃぶ麺 ☆6/17～6/28 メンチカツ丼セット

◆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	
6/3～6/14 冷しゃぶ麺		6/17～6/28 メンチカツ丼セット

◆ 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>)