

6月 弘仁会食堂 配達メニュー

平成 30年 5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 (金)	18 (月)	豚肉、竹の子の炒め	玉子ハム巻き天、刻みオクラ カニ風味焼売、ミニトマト いかメンチ	きんぴらごぼう 漬物
4 (月)	19 (火)	麻婆キャベツ	トラウトサーモン、磯若布 ホタテ風味フライ、キャベツ 玉子ロール	ごま入りぜんまい 漬物
5 (火)	20 (水)	いか中華和え	アスパラ肉巻き、スパゲティサラダ ちくわ天、フロッコリー 錦糸五目焼売	ビビンバ山菜 漬物
6 (水)	21 (木)	茄子、ニンニクの芽の炒め	鯛みりん、露の青煮 とうふハンバーグ、マカロニサラダ しめじベーコン巻き	大根葉の炒め 漬物
7 (木)	22 (金)	キャベツ、ウインナー ベーコンの炒め	チキンレモンバジル、ミニトマト 枝豆ぶっくら揚げ、コーンクリームコロッケ わかめとツナのサラダ	高菜蓮根 漬物
8 (金)	25 (月)	冷し豚肉	ホキ磯辺フライ、スパゲティ カイワレサラミ巻き、茄子生姜正油 ギョーザ	ひじき煮 漬物
11 (月)	26 (火)	アスパラ、もやし、挽肉の炒め	鯖、竹の子土佐煮 厚焼玉子、フロッコリー 五目信田	しめじごま和え 漬物
12 (火)	27 (水)	野菜炒め	鰯、かつおごぼう 京風練物、ミニトマト いんげん肉巻き	切り干し大根 漬物
13 (水)	28 (木)	鶏肉と豆苗のごま和え	鮭、こんにゃくサラダ 蓮根挟み揚げ、カニカマ玉子ロール オクラとモロヘイヤの和え物	味わらび 漬物
14 (木)	29 (金)	アスパラ、卵、キクラゲの オイスター炒め	カニ玉、キャベツ 肉団子、揚げ南瓜 茄子ハム挟み揚げ	きんぴら蓮根 漬物
15 (金)		鶏肉すき煮	山芋短冊揚げ、カリフラワー オムレツ、小松菜のおひたし 春巻き	昆布山くらげ 漬物

◆6月おすすめメニュー 520円

☆みそカツセット ☆塩焼そば

◆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

塩焼そば

◆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>)