

3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。

2 (月)	17 (火)	肉団子きのこあんかけ	鰯みりん、みそごぼう 枝豆ふっくら揚げ、ミニトマト ちくわ天	ぜんまい 漬物
3 (火)	18 (水)	麻婆大根	サーモンフライ、マカロニサラダ オムレツ、わかめ酢物 いんげん肉巻き	きんぴらごぼう 漬物
4 (水)	19 (木)	豚肉と竹の子の炒め	鯖みそ漬、落の土佐煮 厚焼玉子、ちくわサラダ ソーセージ天ぷら	大根葉の炒め 漬物
5 (木)	23 (月)	ブロッコリーとカリフラワーの 卵白あんかけ	メンチカツ、キャベツ 海鮮ステーキ、ごぼうサラダ エノキ肉巻き	ひじき煮 漬物
6 (金)	24 (火)	いか五目炒め	玉子ハム巻き天、磯若布 肉焼売、コーンサラダ ホタテ風味フライ	しめじごま和え 漬物
9 (月)	25 (水)	鶏肉照焼き	鮭、かぼちゃ 玉子ロール、煮豆 いかフライ	味わらび 漬物
10 (火)	26 (木)	豚肉とキャベツの炒め	カニ玉、ブロッコリー コーンクリームコロケ いかメンチ、茄子生姜正油	ビビンバ山菜 漬物
11 (水)	27 (金)	肉じゃが	鰯、刻みオクラ 五目信田、かつおごぼう 京風練物	昆布と竹の子の炒め煮 漬物
12 (木)	30 (月)	豆腐ハンバーグ卵あんかけ	トラウトサーモン、竹の子煮 春巻き、こんにゃくサラダ 蓮根挟み揚げ	ずいきの炒め 漬物
13 (金)	31 (火)	鶏肉すき煮	鯖、スパゲティサラダ カニカマ玉子ロール、ミニトマト アスパラベーコン巻き	きんぴら蓮根 漬物
16 (月)		春雨挽肉炒め	つくねカツ、スパゲティ カイワレハム巻き、ツナコーンサラダ ウインナー	切り干し大根 漬物

◆3月おすすめメニュー 520円

☆3/2～3/13 やきそば ☆3/16～3/31 油淋鶏弁当

◆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

◆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>)



3/2-3/13

やきそば

3/16-3/31

油淋鶏弁当