

10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)	クリームチーズ入りメンチ	トラウトサーモン、マカロニサラダ オムレツ、フロッコリー しめじベーコン巻き	きんぴらごぼう 漬物
4 (火)	19 (水)	もやし麻婆あんかけ	かぼちゃコロッケ、ウインナー 玉子ロール、磯若布 枝豆ぶっくら揚げ	ごま入りぜんまい 漬物
5 (水)	20 (木)	鶏肉と大根の炒め煮	アジ大葉フライ、茄子生姜正油 厚焼玉子、キャベツ 五目信田	みつ葉なめこもやし和え 漬物
6 (木)	21 (金)	厚揚げ、丸天、人参、 しいたけの煮物	鮭、煮こんぶ アスパラちくわ天、京風練物 こんにゃくサラダ	大根葉の炒め 漬物
7 (金)	24 (月)	焼き鯖おろしあんかけ	エノキ肉巻き、竹の子土佐煮 カニカマ玉子ロール、フロッコリー いかメンチ	ひじき煮 漬物
11 (火)		煮ハンバーグ	コーンクリームコロッケ 海鮮ステーキ、スパゲティ チキンレモンバジル、ミニトマト	高菜蓮根 漬物
12 (水)	25 (火)	キャベツと豚肉のみそ炒め	秋刀魚、コーンサラダ 玉子ハム巻き天、フロッコリー アスパラベーコン巻き	ビビンバ山菜 漬物
13 (木)	26 (水)	いか五目炒め	豚肉たれ焼き、キャベツ ちくわ磯辺揚げ、ツナサラダ 焼売	味わらび 漬物
14 (金)	27 (木)	肉じゃが	鰯、落の土佐煮 茄子天、煮豆 錦糸五目焼売	竹の子と昆布の煮物 漬物
17 (月)	28 (金)	豚肉、ピーマン、もやし 細切り炒め	鰯みりん、ごぼうサラダ カニ玉、ミニトマト 春巻き	昆布山くらげ 漬物
	31 (月)	鶏肉千切ソース炒め	ホキフライ、たこときゅうりの酢物 ギョーザ、スパゲティサラダ いか団子	味きのこもやし和え 漬物

◆10月おすすめメニュー 520円

☆えび丼セット ☆カルボナーラ

◆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520円



えび丼セット



カルボナーラ

◆その他、小宴会 オードフル等承りますのでご相談下さい。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。