

# 8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。

1 (月)	17 (水)	冷し豚肉しそ風味ソース	トラウトサーモン、みそごぼう 五目信田、フロッコリー うずら卵ちくわ巻き天	大根葉の炒め 漬物
2 (火)	18 (木)	春雨の炒め	鰯、ミニトマト みょうがときゅうりの酢物 京風練物、チキンレモンバジル	きんぴら蓮根 漬物
3 (水)	19 (金)	いんげんと鶏肉の香味ソース	南瓜コロッケ、キャベツ カニ風味焼売、マカロニサラダ きゅうりサラミ巻き	ひじき煮 漬物
4 (木)	22 (月)	茄子と豚肉のみそ炒め	秋刀魚、煮豆 玉子ロール、ミニトマト ホタテ風味フライ	味わらび 漬物
5 (金)	23 (火)	和風ハンバーグ スパゲティ	鱈フライ、キャベツ アスパラベーコン巻き 錦糸五目焼売、竹の子土佐煮	みつ葉なめこもやし和え 漬物
8 (月)	24 (水)	麻婆キャベツ	ホキフライ、磯若布 肉団子、スパゲティ オムレツ	切り干し大根 漬物
9 (火)	25 (木)	もやしの和え物 (人参、きゅうり、キクラゲ みょうが)	鮭、わかめ酢物 蓮根挟み揚げ、フロッコリー 茄子生姜正油	ごま入りぜんまい 漬物
10 (水)	26 (金)	豚肉、ピーマン、竹の子 細切り炒め	いかフライ、キャベツ カニカマ玉子ロール 海鮮ステーキ、刻みオクラ	ビビンバ山菜 漬物
12 (金)	29 (月)	いかと野菜の和え物	アジ大葉フライ、ごぼうサラダ カニ玉、枝豆 ギョーザ	竹の子と昆布の煮物 漬物
15 (月)	30 (火)	鯖 がり	豆腐ハンバーグ、ポイルもやし 厚焼玉子、落の土佐煮 アスパラちくわ天	高菜蓮根 漬物
16 (火)	31 (水)	鶏肉と野菜の炒め	鯛みりん、スパゲティサラダ いか団子、ミニトマト コーンクリームコロッケ	昆布山くらげ 漬物

## ◆8月のおすすめメニュー 520円

☆油淋鶏弁当 シーフードやきそば

## ◆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

各520円



油淋鶏弁当



シーフードやきそば

◆その他、小宴会 オードブ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。