

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。

1 (木)	16 (金)	冷し豚肉 ごまソースかけ	鯛みりん ちくわ磯辺揚げ、みそごぼう 錦糸五目焼売	大根葉の炒め 漬物
2 (金)	19 (月)	アスパラ挽肉炒め	鮭、磯若布 厚焼玉子、ミニトマト ホタテ風味フライ	味わらび 漬物
5 (月)	20 (火)	野菜炒め	白身魚フライ、スパゲティ オムレツ、フロッキー ミートボール	きんぴらごぼう 漬物
6 (火)	21 (水)	鶏肉香味ソース和え	アジ大葉フライ いかメンチ、竹の子土佐煮 アスパラベーコン巻き	切り干し大根 漬物
7 (水)	22 (木)	大根挽肉煮	鰯、もやしとハムの和え物 五目信田、フロッキー 山芋短冊揚げ	しめじごま和え 漬物
8 (木)	23 (金)	いかと春雨の炒め	いんげん肉巻き、マカロニサラダ 焼売、ミニトマト うずら卵ちくわ巻き天	ごま入りぜんまい 漬物
9 (金)	26 (月)	茄子、ニンニクの芽、豚肉 みそ炒め	ホキ磯辺フライ、ごぼうサラダ カニ玉、フロッキー 海鮮ステーキ	ビビンバ山菜 漬物
12 (月)	27 (火)	鯖 ガリ	鶏肉照焼き、キャベツ 枝豆ふくら揚げ、落の青煮 京風練物	みつ葉なめこ もやし和え 漬物
13 (火)	28 (水)	卵と豚肉の炒め	秋刀魚、わかめ酢物 春巻き、フロッキー 豆腐ハンバーグ	高菜蓮根 漬物
14 (水)	29 (木)	いかと野菜のマリネ	かぼちゃコロッケ、スパゲティサラダ チキンレモンバジル、ミニトマト カニカマ玉子ロール	昆布山くらげ 漬物
15 (木)	30 (金)	揚げ茄子の麻婆ソース	鯖、キャベツ 蓮根挟み揚げ、ごぼうサラダ しめじベーコン巻き	ひじき煮 漬物

冷中華(670円)はじめました

◆ 6月おすすめメニュー 520円

☆ ユーリンチ弁当 ☆ えび丼セット

◆ 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520円



ユーリンチ弁当



えび丼セット

◆ 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)