

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 (火)	17 (木)	麻婆キャベツ	鯛みりん、わかめサラダ いか団子、ミニトマト ホタテ風味フライ	切り干し大根 漬物
2 (水)	18 (金)	アスパラと豚肉の炒め	アジ大葉フライ、キャベツ しいたけベーコン巻き 錦糸五目焼売、キュウリサラダ	ひじき煮 漬物
3 (木)	21 (月)	ニラ、卵、もやしの炒め	トラウトサーモン塩焼き 厚焼玉子、枝豆 五目信田、みそごぼう	大根葉の炒め 漬物
4 (金)	22 (火)	いかと野菜のチリソース炒め	カニ玉、キャベツ 肉焼売、磯若布 ちくわ天	ビビンバ山菜 漬物
7 (月)	23 (水)	春雨挽肉炒め	鰯、みょうがときゅうりの酢物 玉子ロール、ミニトマト いかメンチ	昆布山くらげ 漬物
8 (火)	24 (木)	ニンニクの芽と鶏肉の オイスター炒め	ホキ磯辺フライ、ごぼうサラダ カニカマ玉子ロール、フロッキー 枝豆のふっくら揚げ	しめじごま和え 漬物
9 (水)	25 (金)	糸こんにの肉みそかけ	秋刀魚、煮豆 ハム茄子挟み天、ミニトマト いんげん肉巻き	ごま入りぜんまい 漬物
10 (木)	28 (月)	ハンバーグキノコソース フロッキー	カニクリームコロッケ、スパゲティ オムレツ ウイナーアスパラベーコン巻き	高菜蓮根 漬物
14 (月)	29 (火)	茄子、豚肉みそ炒め	鯖、竹の子土佐煮 京風練物、ミニトマト オクラ天ぷら	きんぴらごぼう 漬物
15 (火)	30 (水)	ゆで鶏肉ごま和え	いかフライ、スパゲティサラダ カイワレサラミ巻き、カニ風味焼売 ツナコーンサラダ	みつ葉なめこ もやし和え 漬物
16 (水)	31 (木)	野菜炒め	鮭、キャベツ 肉団子、マカロニサラダ うずら卵ちくわ天	味わらび 漬物

◆8月おすすめメニュー 520円

☆牛なすセット ☆豚天弁当

◆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)