

11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)	鶏肉すき煮	鮭、竹の子煮 厚焼玉子 茄子、オクラの天ぷら	高菜蓮根 漬物
2 (金)	19 (月)	肉団子チリソース	ホキ磯辺フライ 玉子ロール、キャベツ 焼売、みそごぼう	ビビンバ山菜 漬物
5 (月)	20 (火)	麻婆春雨	鯛みりん、磯若布 ギョーザ、ミニトマト カニ玉	ぜんまい 漬物
6 (火)	21 (水)	大根と豚肉の炒め煮	鰯、こんにゃくサラダ 五目信田、枝豆 うずら玉子ちくわ天	しめじごま和え 漬物
7 (水)	22 (木)	キャベツと豚肉の炒め	豆腐ハンバーグ、マカロニサラダ コーンクリームコロッケ、フロッキー しめじベーコン巻き	ひじき煮 漬物
8 (木)	26 (月)	ハンバーグ煮	かぼちゃコロッケ、たたきごぼう オムレツ、カリフラワー カイワレサラミ巻き	きんぴら蓮根 漬物
9 (金)	27 (火)	いか五目炒め	トラウトサーモン、落の青煮 カニカマ玉子ロール いんげん肉巻き、ミニトマト	大根葉の炒め 漬物
12 (月)	28 (水)	ジャーマンポテト	白身魚フライ、スパゲティ チキンレモンバジル 錦糸五目焼売、ごぼうサラダ	昆布と竹の子の 煮物 漬物
13 (火)	29 (木)	竹の子と豚肉の炒め	茄子ハム挟み揚げ、アジ大葉フライ アスパラベーコン巻き、キャベツ ちくわと青物の和え物	味わらび 漬物
14 (水)	30 (金)	キャベツ、挽肉、丸天の炒め	鯖、青じそ大根 いかメンチ、スパゲティサラダ 京風練物	きんぴらごぼう 漬物
15 (木)		もやし、ニラ、卵の炒め	春巻き、キャベツ ホタテ風味フライ、ザーサイ ポークウインナー	ずいきの炒め 漬物

◆11月おすすめメニュー 520円

☆ユーリンチ弁当 ☆天ざる

◆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

◆午後(PM1:30~PM3:00) 一般メニューの配達を承ります。ご利用下さい



ユーリンチ弁当

天ざる

◆ 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>)