

12月 弘仁会食堂 配達メニュー

平成 30年 11月 発行

◆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)		フロッコリーとカリフラワーの 卵白あんかけ	鰯、ミニトマト ウインナー、刻みオクラ 錦糸五目焼売	ひじき煮 漬物
4 (火)	17 (月)	麻婆白菜	いか天、みそごぼう しめじベーコン巻き、キャベツ カニ玉	大根葉の炒め 漬物
5 (水)	18 (火)	ハンバーグ野菜あんかけ	鰯みりん、マカロニサラダ かぼちゃコロッケ、カリフラワー カイワレサラミ巻き	きんぴら蓮根 漬物
6 (木)	19 (水)	いかともやしの中華和え	いんげん肉巻き、キャベツ カニカマ玉子ロール、磯若布 焼売	ぜんまい 漬物
7 (金)	20 (木)	鶏肉と大根の炒め煮	鮭、めかぶ 厚焼玉子、ちくわサラダ 五目信田	味わらび 漬物
10 (月)	21 (金)	豚肉とニンニクの芽の炒め	春巻き、ごぼうサラダ ギョーザ、玉子ロール かぼちゃ	ビビンバ山菜 漬物
11 (火)		白菜クリーム煮	コーンクリームコロッケ エノキ肉巻き、スパゲティサラダ 山芋短冊揚げ、フロッコリー	竹の子と昆布の煮物 漬物
12 (水)	25 (火)	肉じゃが	トラウトサーモン、青じそ大根 いかメンチ、さつま芋天 京風練物	切り干し大根 漬物
13 (木)	26 (水)	鶏肉生姜正油焼き	ホキ磯辺フライ、ミニトマト アスパラベーコン巻き オムレツ、こんにゃくサラダ	ずいきの炒め 漬物
14 (金)	27 (木)	もやし、春雨、挽肉炒め	鯖、落の土佐煮 ちくわ天、ザーサイ 枝豆ふくら揚げ	しめじごま和え 漬物
	28 (金)	鶏肉いり煮	紅鮭、煮豆 厚焼玉子 竹の子煮、ミニトマト	くらげの和え物 漬物

◆12月おすすめメニュー 520円

☆ユーリンチ弁当 ☆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



ユーリンチ弁当



やきそば

◆ 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>)

◆仕事納め限定 特製おまかせ弁当

配達日 平成 30 年 12 月 28 日(金)

配達時間 午前 11 時頃

金 額 1,000 円

12月 20 日(木)までに、注文おねがいします。