



# 8月の幕の内弁当メニュー



◆570円

	18 (月)	いんげんと鶏肉の炒め きんぴらごぼう	鯖みりん オクラベーコン巻き ちくわ天	小松菜の和え物 もやしナムル 漬物
1 (金)	19 (火)	豚肉と竹の子の炒め ぜんまい	鯿 玉子ロール天ぷら とうふハンバーグ	コーンサラダ 茄子生姜正油 漬物
4 (月)	20 (水)	いかとキャベツのチリマヨ炒め ゆず香りこんにゃく	白身魚フライ チキンステーキ 肉団子	マカロニサラダ ブロッコリー 漬物
5 (火)	21 (木)	卵、キクラゲ、豚肉の炒め 落と竹の子のごま和え	野菜コロッケ 海鮮ステーキ 蓮根挟み揚げ	キャベツ スパゲティ 漬物
6 (水)	22 (金)	ハンバーグケチャップソース わらび	鰯フライ 玉子ロール しめじベーコン巻き	スパゲティサラダ 豆苗の和え物 漬物
7 (木)	25 (月)	肉団子の甘酢あん 切り干し大根	鯖カラ揚げ カイワレサラミ巻き カニ玉	磯若布 カリフラワー 漬物
8 (金)	26 (火)	ブロッコリーのガーリック炒め しめじごま和え	鶏肉照焼き 春巻き いかフライ	ごぼうサラダ 竹の子煮 漬物
12 (火)	27 (水)	鶏肉ともやしの中華和え ゆず香り切り干し	鮭 厚焼玉子 ソーセージ天ぷら	刻みオクラ みそごぼう 漬物
13 (水)	28 (木)	麻婆春雨 大根葉の炒め	鯖塩焼き 焼売 ホタテ風味フライ	落煮びたし ゆずこんにゃく 漬物
14 (木)	29 (金)	豚肉とキャベツの炒め ひじき煮	コーンクリームコロッケ 茄子ハム挟み揚げ ウインナー	モロヘイヤの和え物 かぼちゃ 漬物
15 (金)		ニンニクの芽、茄子 挽肉みそ炒め 鶏肉と根菜のうま煮	カニ玉 ギョーザ いんげん肉巻き	オクラナムル わかめ酢物 漬物

材料の都合により、内容が多少変更になることもありますので、ご了承ください。

**おそばの幕の内弁当 670円**



白米を**そば**にしています。  
冷たいそばつゆを別付けします。  
※写真はイメージです。

**おすすめメニュー 600円**

<8/1~15> 牛オム    <8/18~29> 焼肉セット




**冷たい麺メニューのご紹介**

冷やし中華 880円    ごまダレサラダうどん 770円




- ◆配達のご注文は**11時まで**にお電話ください。
- ◆ライス抜き、又は大盛もできます。
- ◆店内メニューも配達、テイクアウトできます。
- ◆弘仁会ホームページもご覧ください。

(<https://www.hirosaki-koujinkai.or>



**弘仁会食堂 内線6885**