



7月の幕の内弁当メニュー



◆570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。

1 (火)	16 (水)	いか、竹の子、玉葱の オイスターソース炒め 切り干し大根	鰯フライ カイワレサラミ巻き 玉子ロール天ぷら	マカロニサラダ もやしナムル 漬物
2 (水)	17 (木)	豚肉とキャベツの炒め ゆず香りこんにゃく	玉子ハム巻き天 アスパラベーコン巻き 焼売	ごぼうサラダ ブロッコリー 漬物
3 (木)	18 (金)	もやし、キノコの炒め きんぴらごぼう	練 厚焼玉子 鶏肉照焼き	かぼちゃ 豆苗の和え物 漬物
4 (金)	22 (火)	麻婆春雨 ぜんまい	白身魚フライ ちくわ天 ウインナー	小松菜の和え物 みそごぼう 漬物
7 (月)	23 (水)	豚肉と竹の子の炒め ひじき煮	野菜コロッケ 海鮮ステーキ ソーセージ天ぷら	スパゲティ コーンサラダ 漬物
8 (火)	24 (木)	鶏肉、豆苗の中華和え しめじごま和え	鮭 厚焼玉子 いか天ぷら	茄子生姜正油 トマト 漬物
9 (水)	25 (金)	肉団子甘酢あんかけ わらび	コーンクリームコロッケ とうふハンバーグ ギョーザ	キャベツ ゆずこんにゃく 漬物
10 (木)	28 (月)	ハンバーグケチャップソース 大根葉の炒め	白身魚フライ しめじベーコン巻き 玉子ロール	スパゲティサラダ 刻みオクラ 漬物
11 (金)	29 (火)	茄子、豚肉みそ炒め 蒟と竹の子のごま和え	鯖 春巻き カニ玉	モロヘイヤとオクラの和え物 カリフラワー 漬物
14 (月)	30 (水)	鶏肉とキャベツの塩炒め ゆず香り切り干し	鰯みりん 茄子ハム挟み揚げ 肉団子	磯若布 竹の子 漬物
15 (火)	31 (木)	ブロッコリー、卵白あんかけ 鶏肉と根菜のうま煮	ホタテ風味フライ いんげん肉巻き 蓮根挟み揚げ	蒟煮びたし ツナコーンサラダ 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。

おすすめメニュー 600円

《7/1~11》
焼きそば



《7/14~31》
牛なすセット



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。

冷やし中華 880円



つゆの別付けができます。

ご注文の際にお申し付け
ください。

◆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.jp>)

弘仁会食堂 内線6885