

5月の弁当メニュー

弁当 540円

1 (水)	20 (月)	アスパラ挽肉炒め 大根葉の炒め	鰯みりん ちくわ天 玉子ロール	刻みオクラ 茄子生姜正油 漬物
2 (木)	21 (火)	いか中華和え 鶏肉とごぼうのうま煮	白身魚フライ 海鮮ステーキ カニカマ玉子ロール	スパゲティ ブロッコリー 漬物
7 (火)	22 (水)	春雨、もやしの炒め ひじき煮	鶏肉香味焼き ホタテ風味フライ オムレツ	ごぼうサラダ トマト 漬物
8 (水)	23 (木)	ハンバーグケチャップ煮 ゆず香りこんにゃく	コーンクリームコロッケ 京風練物 ウインナー	マカロニサラダ 磯若布 漬物
9 (木)	24 (金)	豚肉と竹の子の炒め ぜんまい	鯖 厚焼玉子 とうふハンバーグ	オクラナムル かぼちゃ 漬物
10 (金)	27 (月)	鶏肉チリソース しめじごま和え	鰯フライ カニ玉 アスパラベーコン巻き	スパゲティサラダ ザーサイ 漬物
13 (月)	28 (火)	麻婆キャベツ 切り干し大根	練 ソーセージフライ カニ風味焼売	もやしナムル 豆苗とちくわの和え物 漬物
14 (火)	29 (水)	肉団子甘酢あんかけ 蒟と竹の子のごま和え	玉子ハム巻き天 春巻き しめじベーコン巻き	コーンサラダ みそごぼう 漬物
15 (水)	30 (木)	豚肉とキャベツの炒め わらび	鰯 五目信田 蓮根挟み揚げ	モロヘイヤの和え物 トマト 漬物
16 (木)	31 (金)	鶏肉とニンニクの芽の炒め ゆず香切り干し	野菜コロッケ ギョーザ ウインナー	キャベツ ホーレン草とコーンの炒め 漬物
17 (金)		玉子と竹の子 キクラゲの炒め ぜんまい	鯖みりん カイワレサラミ巻き 茄子ベーコン巻き天	わかめサラダ かぼちゃ 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 570円

《5/1~17》

ハーフチキン
カレー



《5/20~31》

チャーシュー丼
セット



- ◆配達のご注文は11時までにお電話ください。
- ◆店内メニューも配達、テイクアウトできます。

6月3日より
冷やし中華 はじめます



ドトールで一息つきませんか？

メニュー、アレルギー(特定原材料等28品目)
栄養成分情報につきましては、こちらから
確認できます。4/25~



新ミラノサンド 登場

メニューはこちらからも確認できます。
<https://www.doutor.co.jp/dcs/menu/>



- ◆弘仁会ホームページもご覧ください。
(<http://www.hirosaki-koujinkai.or.jp>)

弘仁会食堂 内線 6885

