

4月

ひのでの宅配弁当メニュー



三つ星お米マイスターが厳選したお米を使用しています

<p>2(月)</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏の照焼き ほうれん草と豆腐の中華炒め・ひじき煮 	<p>3(火)</p> <ul style="list-style-type: none"> ほっけの塩焼 キャベツと豚のみそ炒め・ふきの煮物 	<p>4(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> 春巻 チンジャオロース 麻婆豆腐 	<p>5(木)</p> <ul style="list-style-type: none"> 鯖のみそ焼き 肉じゃが 菜の花ソテー 	<p>6(金)</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛のバラ焼き 生野菜サラダ 金平ごぼう 	<p>7(土)</p> <ul style="list-style-type: none"> 桜えびのかき揚げ 炒り豆腐・鶏と竹の子の煮物
<p>9(月)</p> <ul style="list-style-type: none"> 赤魚の照焼き 厚焼玉子 山菜の煮もの 	<p>10(火)</p> <ul style="list-style-type: none"> チキン南蛮 いかの唐揚げ さつまいも天 	<p>11(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> 鯖の塩焼 揚げ出し豆腐 牛蒡と牛の味噌煮 	<p>12(木)</p> <ul style="list-style-type: none"> 和風カレー 肉じゃがコロッケ ほうれん草サラダ 	<p>13(金)</p> <ul style="list-style-type: none"> エビフライ 鶏の唐揚げ 塩やきそば 	<p>14(土)</p> <ul style="list-style-type: none"> 鮭の塩焼 切干大根 小松菜と鶏炒め
<p>16(月)</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚の生姜焼き 大根の煮物 もやしとニラ炒め 	<p>17(火)</p> <ul style="list-style-type: none"> きのこと鯖の焼物 牛と牛蒡の金平 菜の花の辛し和え 	<p>18(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> ハヤシライス ハンバーグ・ブロッコリー・ツツナサラダ 	<p>19(木)</p> <ul style="list-style-type: none"> 鯖の竜田揚げ 麻婆豆腐 土佐煮 	<p>20(金)</p> <ul style="list-style-type: none"> 手作りトンカツ 切干大根・レタスとポテトサラダ 	<p>21(土)</p> <ul style="list-style-type: none"> 海老の天婦羅 肉豆腐 ピリ辛コンニャク
<p>23(月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ほっけのみりん焼 牛と白菜オイスターソース炒め・華焼売 	<p>24(火)</p> <ul style="list-style-type: none"> 手作りハムカツ 彩り野菜炒め ポテトサラダ 	<p>25(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> ヘルシーハンバーグ・豆腐の野菜あんかけ・さつまいも甘露煮 	<p>26(木)</p> <ul style="list-style-type: none"> 天婦羅盛り合せ 肉じゃが・小松菜とさつま揚げ煮 	<p>27(金)</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚の生姜焼き・和風スパゲティ・ブロッコリーとカリフラワーサラダ 	<p>28(土)</p> <ul style="list-style-type: none"> かれいの煮付 かぼちゃコロッケ わかめの酢の物

30(月)

昭和の日
振替休日

お米 10kg セットプレゼント当選者発表

古川正様(青葉)、有谷実様(鮫町)
向山ユキ様(石堂)、川村幸子様(根城)
N.Y様(下長)匿名希望 以上5名様
多数のお申込み、有難うございました。



【お誕生日プレゼント中】

只今、ご継続中のお客様のお誕生日に
無料食券(3食分)をプレゼント中です。

*電子レンジでの温めは、2分以内でお願い致します。
*お電話でのお問合せは午後5時まででお願いいたします。

(お客様へお願い)

- ◎ 食材は新鮮なものを使用していますが、食中毒防止のため午後10時までにお召し上がりなるようお願いいたします。
- ◎ お召上がり後は、簡単に結構ですので水洗いをお願いします。
- ◎ 毎月のご注文表は前の月に献立表をお届けしたときにお持ちします。ご注文の日にちに食数をご記入のうえ係員にお渡しください。
- ◎ 食数の変更は当日12時まで、お電話でご連絡ください。

◎手から手へ、まごころこめて...おふくろの味、手作りの味...◎

ひのでの夕食宅配便 ☎ **20-3399**

*お願いーお電話は午前10時から午後5時までの間にお願いたします