



# 2018 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



|  |   |  |  |  |   |
|--|---|--|--|--|---|
| <b>1(月)</b><br>・牛の柳川風<br>・ほっけフライ<br>・五目巾着煮     | <b>2(火)</b><br>・鶏の塩麹焼き<br>・大根とコンニャクの煮物・卵みそ    | <b>3(水)</b><br>・鮭フライ<br>・クラムチャウダー<br>・五目金平       | <b>4(木)</b><br>・かれいの唐揚げ<br>・五目ひじき煮<br>・キャベツ挽肉炒め  | <b>5(金)</b><br>・鶏の親子煮<br>・焼きそば・さつま芋と南瓜のサラダ           | <b>6(土)</b><br>・さばの塩焼<br>・炒り豆腐・マカロニのケチャップ煮        |
| <b>8(月)</b><br>体育の日<br>お休みです                   | <b>9(火)</b><br>・イカと大根の煮物<br>・カレーコロッケ<br>・豚キムチ | <b>10(水)</b><br>・牛肉のすき焼き<br>・イカリングフライ<br>・なすのマリネ | <b>11(木)</b><br>・赤魚の照焼き<br>・けんちん煮<br>・イカチリ   | <b>12(金)</b><br>・あじの南蛮漬け<br>・牛と牛蒡しぐれ煮<br>・若布ときのこのソテー | <b>13(土)</b><br>・鶏胸肉の天婦羅<br>・さんまの甘露煮<br>・厚揚げの肉味噌焼 |
| <b>15(月)</b><br>・鮭の塩焼<br>・揚げ出し豆腐<br>・肉じゃが      | <b>16(火)</b><br>・焼き鳥炭火焼<br>・エッグフライ・いかと里いもの煮物  | <b>17(水)</b><br>・豚と薩摩芋辛味噌炒め・大根と鶏のスープ煮・枝豆サラダ      | <b>18(木)</b><br>・チキンオムレツ<br>・ハッシュドビーフ<br>・ポテトサラダ   | <b>19(金)</b><br>・さんまの塩焼<br>・切干大根<br>・油淋鶏             | <b>20(土)</b><br>・ポトフ<br>・イカカツ<br>・れんこんのつくね        |
| <b>22(月)</b><br>・ポークチャップ<br>・白菜とツナの中華炒め・コンニャク煮 | <b>23(火)</b><br>・ホキフライ<br>・厚揚げと挽肉炒め<br>・筑前煮   | <b>24(水)</b><br>・酢豚<br>・春巻き<br>・もやしチンジャオ         | <b>25(木)</b><br>・白身魚野菜餡かけ<br>・ハヤシライス<br>・さつまいもの金平  | <b>26(金)</b><br>・炒り鳥・茗荷と大葉のかき揚げ・海老とブロッコリーの中華炒め       | <b>27(土)</b><br>・カレイの煮付・オムレツ・大根とベーコンの卵炒め          |
| <b>29(月)</b><br>・クリームシチュー<br>・鶏の照焼き<br>・ナポリタン  | <b>30(火)</b><br>・ほっけの塩焼<br>・南瓜の甘煮・茄子と挽肉甘辛炒め煮  | <b>31(月)</b><br>・豚もやし・竹輪天(二種類)・さつま揚げと大根の煮物       | 【麻生しおりディナーショーご招待について】<br>事前にご案内のとおりご継続中のお客様を対象にした抽選を10月初めに行い、ご当選者にご連絡いたします。送迎はご自身で手配をお願いします。ひのでの夕食宅配便ご利用者様のためのテーブルになります。入場券の譲渡や換金はできませんのでご注意ください |  |   |



(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、簡単で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。ご注文の日になり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

\*お願ひーお電話は午前10時から午後5時までの間にお願ひたします