

# 5月

## ひのでの宅配弁当メニュー



三ツ星お米マイスターが厳選したお米を使用しています

2019

令和元年(5月1日から元号が平成から令和に改元されました)

<p>「お誕生日無料食券」プレゼント中!! 只今ご継続中のお客様に お客様のお誕生日に3食分の 「無料食券」をプレゼント 中です。ご利用ください。</p> 		<p>1(水)  即位の日 お休みです</p>	<p>2(木)  国民の休日 お休みです</p>	<p>3(金)  憲法記念日 お休みです</p>	<p>4(土)  みどりの日 お休みです</p>
<p>6(月)  振替休日 お休みです</p>	<p>7(火) ・赤魚の粕漬け ・筑前煮・厚焼玉子 とウィンナー</p>	<p>8(水)  ・鶏とトマトのソー ス煮・チーズオムレ ツ・海老とブロッコ リー炒め</p>	<p>9(木) ・豆腐ハンバーグ ・根菜の煮物 ・わらびの煮浸し</p>	<p>10(金)  ・ぶりのみそ焼き・ 竹の子ピーマン炒 め・菜の花桜えび 和え</p>	<p>11(土) ・とり天・竹輪とお くらのきんぴら・カ ボチャとあずき煮</p>
<p>13(月) ・さんまの香梅煮 ・塩マーボ豆腐 ・ひじき煮</p>	<p>14(火) ・デミソースハンバ ーグ・ごろごろ野菜 サラダ・みかんゼリ ー</p>	<p>15(水) ・さばの塩焼 ・蒸し鶏の胡麻和 え・キャベツとあさ りの煮浸し</p>	<p>16(木) ・レンコンのはさみ 揚げ・菜の花といか のトマトソース 煮・一口カレー</p>	<p>17(金)  ・鮭の塩焼 ・竹輪の天婦羅 ・なすの味噌炒め</p>	<p>18(土)  ・牛皿 ・焼きうどん ・おくらのお浸し</p>
<p>20(月) ・豚肉のみそ焼 ・塩焼きそば・白菜 と薩摩揚げの煮浸し</p>	<p>21(火)  ・ポトフ ・ピーマンの肉詰め ・レンコン甘酢和え</p>	<p>22(水) ・かに玉甘酢あんか け・厚揚げオイス ターソース炒め ・三色ナムル</p>	<p>23(木) ・鶏の唐揚げ ・ビーフン炒め ・高野のそばろ煮</p>	<p>24(金) ・エビフライタルタ ルソース添え・豚と キャベツ甘味噌炒 め・オレンジ</p>	<p>25(土)  ・天婦羅盛り合せ ・刻み昆布五目煮 ・菜の花の辛し和え</p>
<p>27(月)  ・豚肉の南蛮漬け ・アジフライ・チン ゲン菜とツナソテ ー</p>	<p>28(火) ・コーンクリームコ ロッケ・ほっけの塩 焼・里芋と豚肉の味 噌煮込み</p>	<p>29(水) ・鶏肉の梅香揚げ ・がんとひじき煮 ・小松菜沢庵炒め</p>	<p>30(木)  ・赤魚の照焼き ・カボチャコロッ ケ・ブロッコリーの ベーコン炒め</p>	<p>31(金) ・なすと鶏の南蛮煮 ・蓮根と牛蒡の金平 ・竹の子のうま煮</p>	<p>令和</p>



(ひので夕食宅配便からのお願い)

- ☺ 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。ご注文の日ごと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時までの間にご利用いたします