







ひのでの宅配弁当メニュー

令和元年 2019



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



2(月)  ・筑前煮 ・さけの塩焼 ・肉じゃが	3(火) ・さばの塩焼 ・炒り豆腐 ・わかめの酢の物	4(水) ・手作り春巻き ・ホイコーロー ・ごま団子	5(木) ・サーモンフライ ・ペペロンチーノ ・みかんのシロップ漬	6(金) ・赤魚の照焼き ・豆腐の野菜餡かけ ・竹輪の天婦羅	7(土) ・豚の生姜焼き ・ペンネアラビアータ ・つきコン七味炒め	
9(月) ・チキン南蛮 ・厚揚げと大根の煮物 ・マカロニサラダ	10(火) ・さんまの塩焼 ・切昆布の煮物 ・大根のゆず和え	11(水) ・手作りハムカツ ・和風ポトフ ・桃のシロップ漬け	12(木) ・ハヤシライス ・鶏ムネの唐揚げ ・ポテトサラダ	13(金) ・ほっけの塩焼 ・カレーコロッケ ・菜の花の辛し和え	14(土) ・天婦羅の盛り合せ ・切干大根煮 ・コンニャク豆味噌和	
16(月)  敬老の日 お休みです	17(火) ・エビフライタルタルソース添え・ナポリタン ・じゃがいもうま煮	18(水) ・鶏ムネホイコーロー ・なすとオクラ煮浸し ・コンニャクの唐揚げ	19(木) ・さけの照焼き ・厚焼玉子 ・大根のみそ煮	20(金) ・かれいの野菜煮 ・五目ひじき煮 ・三色ナムル	21(土) ・鶏と野菜黒酢あん ・ほっけのみそ焼き ・ニラ玉炒め	
23(月)  秋分の日 お休みです	24(火) ・海老グラタンカツ ・いも煮風 ・イカと若布の酢の物	25(水) ・海老天と生そば ・揚げナスそばろ和 ・小松菜の煮浸し	26(木) ・さばのみそ煮 ・蒸し鶏のごまソース和 ・かぼちゃの甘煮	27(金) ・鶏の塩麴焼き ・コンニャクと牛蒡の金平・酢卵	28(土) ・ピーマンの肉詰め ・ブロッコリーかにかま餡・ポテトサラダ	
30(月)  ・おでん ・アジフライ ・黒豆	季節の変わり目にご注意・・・今年の夏は例年になく暑い日が続きましたがお変わりありませんか。9月に入ると朝、晩の気温の低下や乾燥で体のバランスが崩れやすくなります。水分補給や適度な運動、又夏の冷房で冷えた体は、温かい飲み物やお風呂にゆっくりつかって温めましょう。			「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。		*左記の無料食券は、現在ご利用中のお弁当の種類に合わせてお届けしています。おかずのみのご利用の場合はライスにつきませんのでご了承下さい。



(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時までの間にご利用いたします