

# 4月

## ひのでの夕食宅配便メニュー



令和2年 2020

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

 手洗い  快食  快眠		<b>1(水)</b> ・鶏のから揚げ ・刻み昆布煮 ・キャベツと干海老のお浸し	<b>2(木)</b> ・照焼きハンバーグ ・チキンカレー ・ブロッコリー卵サラダ	<b>3(金)</b> ・海老の天ぷら ・れんこん揚げ炒め ・さくら焼売	<b>4(土)</b> ・いかハンバーグ ・ミニサーモンフライ ・かぼちゃ煮
<b>6(月)</b> ・昔風酢豚 ・さんまの生姜煮 ・菜の花あさり煮浸し	<b>7(火)</b> ・鶏の塩麩焼き ・豚・野菜炒め ・肉じゃが	<b>8(水)</b> 八穀ご飯 ・ほっけの塩焼き ・厚揚げ、コンニャク味噌煮 ・ポパイエッグ	<b>9(木)</b> ・すき焼き ・わかめの和え物 ・さつま芋レモン煮	<b>10(金)</b> ・筑前煮 ・白身魚の南蛮漬け ・白菜の煮びたし	<b>11(土)</b> ・ポークカツ <small>デミソースかけ</small> ・大根のそぼろ餡 ・もやしとニラのソテー
<b>13(月)</b> ・鶏チンジャオ ・彩り金平ごぼう ・ポテトチーズ焼き	<b>14(火)</b> ・鮭の塩焼き ・じゃが串フライ ・他人とじ	<b>15(水)</b> ・エビフライ ・豆腐と野菜炒め ・鶏のみぞれ煮	<b>16(木)</b> ・鶏のカリカリチーズ焼 ・焼そば&水餃子 ・わかめの中華和え	<b>17(金)</b> ・赤魚の照り焼き ・ポテトコロケ ・小松菜・海老卵炒め	<b>18(土)</b> 竹の子ご飯 ・さわらの西京焼き ・肉じゃが ・カリフラワー天
<b>20(月)</b> 豆ごはん ・チキン南蛮 ・五目巾着煮 ・焼きビーフン	<b>21(火)</b> ・アジフライタルタル ・豚と大根炒め煮 ・鶏そぼろあんかけ	<b>22(水)</b> ・かれいの煮つけ ・揚豚ピリ辛餡かけ ・切干しの洋風煮	<b>23(木)</b> ・タンドリーチキン ・温野菜サラダ ・キャベツ小海老卵とじ	<b>24(金)</b> ・さばの塩焼き ・山菜煮 ・ミニコロケ	<b>25(土)</b> ・ポークチャップ ・彩り金平 ・白菜のうま煮
<b>27(月)</b> ・かれいの唐揚げ ・大根三色ナムル ・きつね煮	<b>28(火)</b> ・豚とキャベツみそ炒め ・ひじきと油揚げの煮物 ・鶏のチリソース炒め	<b>29(水)</b>  <b>昭和の日</b> <b>お休みです</b>	<b>30(木)</b> ・鶏のから揚げ ・マカロニサラダ ・小松菜とわかめの炒め物	<b>「お誕生日無料食券」プレゼント中!!</b> 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。 	



(ひのでの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時までの間にお願いいたします