



ひのでの夕食宅配便メニュー



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

*ひのでの夕食宅配便では、新型コロナウイルス感染拡大防止対策を実施し感染予防に努めています

- 1、工場内、出入り口での消毒剤によるその都度の手指の消毒の実施
- 2、納入業者へ置配を依頼し外部との接触を遮断、納入物品の消毒を行っています
- 3、工場、事務、配達員の常時マスクの着用を義務付け徹底しています
- 4、配達車両に消毒スプレーを常備し配達の都度の消毒を徹底しています
- 5、全従業員に感染予防マニュアルを配布し教育を徹底しています



4(月) みどりの日 お休みです	5(火) 子供の日 お休みです	6(水) 振替休日 お休みです	7(木) ・サーモンフライ <small>タルタルソース添え</small> ・ブロッコリーサラダ ・山菜の田舎煮	1(金) ・鶏の塩麴焼き ・牛と大根の甘辛煮 ・ジャーマンポテト	2(土) ・ポークカツデミソース ・野菜炒め ・さつま揚げの金平
11(月) ・牛皿・チャプチェ ・大根おろしとかにかまの酢の物	12(火) ・さばの塩焼き ・肉豆腐・菜の花とツナのゴマ風味和え	13(水) ・豚とチーズはさみ揚 ・ソース焼そば ・スイートポテト	14(木) ・油林鶏 ・ブロッコリー中華炒め ・イカチリ	8(金) ・豚肉のみそ炒め ・赤魚の照り焼き ・揚げ里芋のみそ田楽	9(土) ・鶏のから揚げ ・生野菜サラダ ・かぼちゃいところ煮
18(月) ・鶏の揚出し豆腐仕上げ・ひじきとさつま揚げの煮物 ・かぼちゃコロッケ	19(火) ・手作りかき揚げと野菜の天ぷら・あじのみりん焼き・なめ茸の大根おろし	20(水) ・豚の生姜焼き ・白身魚フライ ・切干大根煮	21(木) ・赤魚の煮つけ ・そばろ春雨炒め ・菜の花のお浸し	15(金) ・鮭の照り焼き ・切干大根 ・牛のしぐれ煮	16(土) ・小海老の天ぷら ・讃岐うどん ・大根人参の甘酢和
25(月) ・ハッシュドオムレット ・鶏むね肉の唐揚げ ・いかのみりん焼き	26(火) ・かにクリーミーコロッケ ・牛とピーマンオイスターソース炒め ・かぼちゃのそぼろ煮	27(水) ・とりの治部煮 ・竹の子と山菜煮 ・菜の花の辛し和え	28(木) ・ハワイアンハンバーグ ・キャベツのトマトソース煮 ・ジャーマンポテト	22(金) ・どぶづけメンチカツ ・和風スパゲティ ・チピットパイ	23(土) ・鶏とキャベツポン酢炒め ・ほっけの塩焼き ・がんも煮
				29(金) ・鶏むねの生姜焼き ・煮物 ・おくらの酢の物	30(土) ・豚ロースみそ焼き ・春雨サラダ ・野菜炒め



(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

*コロナウィルスの影響により食材仕入の都合で一部献立の内容が変更になる場合がありますのでご了承下さいませようお願い致します。