



# 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

|  |   |  |   |   |  |
|--|---|--|---|---|--|
| 2(月)<br>・どぶ漬けとんかつ<br>・銀鮭の塩焼き<br>・大根の甘酢和え | 3(火)<br><b>文化の日</b>   | 4(水)<br>・牛のすき焼き<br>・ニラ玉炒め<br>・わかめの酢の物    | 5(木) <small>炊込みご飯</small><br>・赤魚の照り焼き<br>・南瓜のいところ煮<br>・小松菜の煮びたし | 6(金)<br>・豚のチーズはさみ揚げ<br>・春雨のそぼろ炒め<br>・ジャーマンポテト | 7(土)<br>・ピーマンの肉詰め<br>・五目ひじきサラダ<br>・チンゲン菜中華炒め             |
| 9(月)<br>・さばの塩焼き<br>・肉じゃが<br>・大根といかの煮物    | 10(火) <small>八穀ご飯</small><br>・鶏むねの天ぷら<br>・銀鮭の塩焼き<br>・煮物   | 11(水)<br>・ハムステーキ<br>・きのこ和風パスタ<br>・洋風煮物   | 12(木)<br>・ダブルエビフライ<br>・もちもち水餃子<br>・ゴロゴロポテサラ                     | 13(金)<br>・おでん<br>・マーボ豆腐<br>・ほうれん草ごま和          | 14(土)<br>・やきとり<br>・切干大根煮<br>・揚里芋のみそ田楽                    |
| 16(月)<br>・サバの味噌煮<br>・金平ごぼう<br>・炒り豆腐      | 17(火)<br>・ハンバーグきのこソース<br>・野菜のクリーム煮<br>・ベーコンポパイ炒め  | 18(水)<br>・ほっけの塩焼き<br>・うずら串フライ<br>・牛のしぐれ煮 | 19(木) <small>きのこご飯</small><br>・豚の生姜焼き<br>・もやしチャプチェ<br>・マーボなす    | 20(金)<br>・ビーフカレー<br>・チキンカツ<br>・みかんシロップ漬       | 21(土)<br>・天婦羅盛り合わせ<br>・けんちん煮<br>・もやし竹輪炒め                 |
| 23(月)<br><b>勤労感謝の日</b>                   | 24(火)<br>・鮭の塩麴焼き<br>・ミニコロッケ<br>・大根とツナ煮  | 25(水)<br>・カツ煮<br>・野菜炒め<br>・白菜と柚子和え       | 26(木)<br>・鶏のから揚げ<br>・もやしそぼろピリ辛炒め<br>・りんごのコンポート                  | 27(金)<br>・白身魚の南蛮漬け<br>・鶏のつくね焼き<br>・回鍋卵        | 28(土) <small>豆ごはん</small><br>・油林鶏<br>・中華春雨<br>・キャベツの煮びたし |
| 30(月)<br>・かれいの唐揚げ<br>・肉じゃが<br>・ピリ辛コンニャク  | <br>油断は禁物です。<br>他県と比べ当地のコロナ感染者数は少ない方ですが、経済活動の再開に伴い人の移動も増えてきています。又、今冬にはインフルエンザの流行も予想されます。インフルエンザやコロナに「かからない」「うつさない」ために今一度、予防の基本を守って、安全、安心な生活を送りましょう。<br><br><br> |  |   |   |  |



(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—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

\*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。