

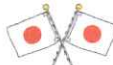



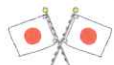






# ひのでの夕食宅配便メニュー

2022 令和4年



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

<b>2(月)</b> 五穀ご飯 ・ほっけの塩焼き ・手作り肉団子 ・肉じゃが	<b>3(火)</b>   <b>憲法記念日</b>	<b>4(水)</b>   <b>みどりの日</b>	<b>5(木)</b>   <b>こどもの日</b>	<b>6(金)</b> ・鶏とにらピリ辛豆板醤炒め ・大根の蟹カマ餡煮 ・竹の子と挽肉炒め	<b>7(土)</b> ・サーモンフライ タルタルソース添え ・菜の花とベーコン炒め ・蓮根のマヨ唐揚げ
<b>9(月)</b> ・油淋鶏 ・ほうれん草と豆腐中華炒め ・さつまいの甘露煮	<b>10(火)</b> ・鱈マッシュルームソース ・牛のしぐれ煮 ・蒸し鶏と胡瓜のサラダ	<b>11(水)</b> ・豚肉とさつまい炒め ・大根のツナ煮 ・菜の花ベーコン卵炒め	<b>12(木)</b> 五穀ご飯 ・牛と白菜のすき煮 ・かつおの竜田揚げ ・若布と竹輪酢味噌和	<b>13(金)</b> ・豚とチーズはさみ揚げ ・なすと厚揚げの照焼 ・枝豆とハムのポテトサラダ	<b>14(土)</b> ・さつまいの天婦羅 ・鯖の塩焼き ・筑前煮
<b>16(月)</b> ・鶏と竹の子の煮物 ・蓮根のはさみバーグ ・ブロッコリーとじゃが芋のガーリック炒め	<b>17(火)</b> ・豆腐ハンバーグ ・豚とピーマンオニスター炒め ・揚げ里芋の餡かけ	<b>18(水)</b> 五穀ご飯 ・あじの南蛮漬け ・挽肉とピーマン春雨炒め ・おくらと竹輪の金平	<b>19(木)</b> ・手作りキャベツメンチ ・ポークカレー ・いもいもサラダ	<b>20(金)</b> ・豚と野菜みそ炒め ・赤魚の照り焼き ・菜の花干しエビ和え	<b>21(土)</b> ・カレイの唐揚げ ・春雨中華サラダ ・コールスロー
<b>23(月)</b> ・サバの味噌煮 ・つくねの焼き鳥風 ・揚げじゃがの胡麻和え	<b>24(火)</b> 五穀ご飯 ・鶏の甘酢煮 ・さんまの香梅煮 ・キャベツ、ツナマヨ和え	<b>25(水)</b> ・海老フライ ・野菜の洋風煮 ・かぼちゃサラダ	<b>26(木)</b> ・鮭の西京漬け ・鶏となすの南蛮漬 ・小松菜とあさりの煮浸し	<b>27(金)</b> ・白身魚甘酢餡かけ ・五目ひじき煮 ・蓮根のそぼろ炒め	<b>28(土)</b> ・キャベツの春巻き ・蒟と大根の煮物 ・さくら焼売
<b>30(月)</b> ・鶏の唐揚げ ・竹輪と木耳の卵炒め ・山菜の田舎煮	<b>31(火)</b> ・豚の生姜焼き ・ビーフカレー ・ポテトチーズ焼き		<b>「お誕生日無料食券」プレゼント中!!</b> 只今3か月以上ご継続中のお客様にお誕生日に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時までの間をお願いいたします

\*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。