

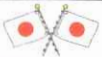




# ひのでの夕食宅配便メニュー

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>1(月)</b> ・夏野菜チキンカレー ・海老カツ ・大根と胡瓜ピクルス風	<b>2(火)</b> ・牛のバラ焼き ・ゴーヤチャンプル ・白身魚の金平バーグ	<b>3(水)</b> ・赤魚の照り焼き ・竹輪のゆかり揚げ ・鶏と胡瓜中華和え	<b>4(木)</b> ・キャベツメンチカツ ・根菜の金平 ・ジャーマンポテト	<b>5(金)</b> ・照焼チキンステーキ ・そばろ肉じゃが ・五目切干大根煮	<b>6(土)</b> ・手作り春巻き ・中華春雨サラダ ・海老チリ
<b>8(月)</b> ・サバの味噌煮 ・菜の花干しエビ和 ・蓮根のそばろ炒め	<b>9(火)</b> ・ヘルシーナゲット ・豚とキャベツみそ炒め ・ほうれん草の胡麻和え	<b>10(水)</b> ・栗南瓜コロッケ ・いわしの蒲焼 ・いか豆板醤マヨ炒め	<b>11(木)</b>  <b>山の日</b> 	<b>12(金)</b> ・牛と白菜のすき煮 ・マカロニポテトサラダ ・赤魚のみりん焼き	<b>13(土)</b> <b>お盆</b> <b>お休みです</b>
<b>15(月)</b> <b>お盆</b> <b>お休みです</b>	<b>16(火)</b> <b>お盆</b> <b>お休みです</b>	<b>17(水)</b> ・鶏、茄子揚みぞれかけ ・さばの塩焼き ・人参と竹輪の金平	<b>18(木)</b> ・ハワイアンバーグ ・昔風ナポリタン ・鰯フライタルタル添え	<b>19(金)</b> ・蓮根つくね焼鳥風 ・油揚げと牛蒡柳川風 ・スタミナ生姜焼き	<b>20(土)</b> ・鶏スパイシーフライ ・夏野菜キーマカレー ・焼竹輪明太バター炒め
<b>22(月)</b> ・ほっけの塩焼き ・刻み昆布煮 ・回鍋肉風	<b>23(火)</b> ・昔風酢豚 ・チヂミ ・チンゲン菜と竹輪辛し和	<b>24(水)</b> ・カツ煮 ・五目ひじき煮 ・ピーマンのツナ煮	<b>25(木)</b> ・あじの南蛮漬け ・ヘルシーバーグ ・麻婆茄子	<b>26(金)</b> ・タンドリーチキン ・ふろふきそばろ大根 ・マッシュパンプキン	<b>27(土)</b> ・夏野菜の天婦羅 ・挽肉とピーマン春雨炒め ・大根の金平
<b>29(月)</b> ・鶏の塩麴焼き ・蒸しシューマイ ・わかめの酢の物	<b>30(火)</b> ・豚肉のみそ焼き ・キャベツオイスター炒め ・セロリとハムサラダ	<b>31(水)</b> ・鶏の唐揚げ ・春雨サラダ ・枝豆、ハムポテトサラダ	<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時までの間にお問い合わせいたします

\*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すようお願い致します。