



2023



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

			5(木) ・チキンステーキ ・ポークカレー ・菜の花蟹カマ餡かけ	6(金) ・ほっけの塩焼き ・五目ひじき煮 ・白菜の煮浸し	7(土) ・鰹フライタルタル添え ・イカと大根田舎煮 ・竹の子の土佐煮
9(月) 成人の日	10(火) ・豚の生姜焼き ・中華旨煮 ・ポテトサラダ	11(水) ・手作り春巻き ・白菜回鍋肉風 ・レンコン焼売	12(木) ・鯖の竜田揚げ ・肉じゃが ・大根の海老チリ風	13(金) ・鶏の照り焼き ・さつま芋と鶏の煮物 ・青梗菜と豚搾菜炒め	14(土) ・ピーマンの肉詰め ・肉豆腐 ・蒟蒻と根菜炒り煮
16(月) ・鮭のムニエル ・刻み昆布と薩摩揚げ ・いかとキャベツのマリネ	17(火) ・海老マヨかつ ・白菜と鶏のチャンプル ・さつま芋洋風かき揚げ	18(水) ・煮込みハンバーグ ・焼きビーフン ・若竹煮	19(木) ・鰹竜田揚げ甘酢餡 ・豚と牛蒡の金平 ・豆腐ステーキきのこ餡	20(金) ・鶏の唐揚げ ・五目ひじき煮 ・小松菜と南瓜サラダ	21(土) ・キャベツメンチカツ ・卵と野菜サラダ ・炒り豆腐
23(月) ・鶏の治部煮 ・オーシャンフライ ・わかめの酢の物	24(火) ・赤魚の照り焼き ・大根と青菜マーボ煮 ・三色ナムル	25(水) ・かつ丼風 ・白菜と牛肉オイスター炒め ・大学いも	26(木) ・おでん ・ほっけの塩焼き ・蒸しシュウマイ	27(金) ・ポークカレー ・サーモンフライ ・根菜の金平	28(土) ・牛の焼肉 ・チャプチェ ・ブロッコリー中華炒め
30(月) ・さわらの西京漬け ・竹輪の磯部揚げ ・いかのお好み焼き	31(火) ・ヘルシーバーグおろしソース ・和風ポトフ風 ・小松菜の胡麻和え	新工場 	明けましておめでとうございます。昨年暮れに新しい工場に移転して初めての年を迎えます。何かと不安定で先の読めない世の中ですが私たちひのでの給食センター従業員一同、今後も皆様に安全で健康的なお弁当を、真心こめてお作りしお届けして参ります。本年もよろしくご最員のほど宜しくお願い致します。		



(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。
- ☺ お召し上がり後は、簡単に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。ご注文の日にならぬよう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。

ひのでの夕食宅配便

八戸市江陽 2-17-46 電話 (0178)70-5691
 電話受付 10時～17時 FAX (0178)70-5529

*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。