





ひのでの夕食宅配便メニュー

令和6年 2024



1(月) ・筑前煮 ・蓮根つくねの照焼 ・厚焼き玉子	2(火) ・串カツ ・マカロニサラダ ・コーンとじゃがバター醤油炒め	3(水) ・回鍋肉 ・千草焼 ・胡瓜と蒸し鶏棒棒鶏	4(木) ・白身魚の南蛮漬け ・牛と根菜胡麻味噌炒め ・五目巾着煮	5(金) ・彩り海鮮ステーキ ・肉じゃが ・春雨の酢の物	6(土) ・チーズチキンカツ ・ドライカレー風 ・煮玉子
8(月) ・赤魚の照焼 ・ひじきと薩摩揚げ煮 ・青梗菜ベーコン炒め	9(火) ・いかの天婦羅 ・牛と白菜のすき煮 ・菜の花の胡麻和え	10(水) ・鶏の塩麩焼き ・大根のツナ煮 ・ブロッコリーとエビ炒め	11(木) ・豚のカツ煮 ・中華春雨 ・がんも煮	12(金) ・野菜の肉巻き ・マーボ豆腐 ・いかとわかめ酢味噌和	13(土) ・鶏と野菜の黒酢 ・かぼちゃコロケ ・たまごロール
15(月)  海の日	16(火) ・グリルハンバーグ ・昔風ナポリタン ・ブロッコリーとツナチーズ炒め	17(水) ・牛のしぐれ煮 ・ほっけの塩焼き ・小松菜の煮浸し	18(木) ・さんまの蒲焼 ・南瓜のそぼろ煮 ・わかめの酢の物	19(金) ・チキンのトマト煮 ・ツイストマカロニサラダ ・肉団子甘酢餡かけ	20(土) ・枝豆チーズ春巻き ・肉豆腐 ・ヤンニョム竹輪
22(月) ・さわらのみそ焼き ・切干大根 ・鶏ムネ胡瓜梅肉炒め	23(火) ・チーズイメンチカツ ・大根と竹輪味噌炒め ・枝豆とベーコンのポテトサラダ	24(水) ・ピーマンチーズ肉詰焼 ・ミニお好み焼き ・ほうれん草と切干大根のナムル	25(木) ・鶏ムネの油淋鶏 ・大根の田舎煮 ・海老、茄子、セロリ塩炒め	26(金) ・豚と野菜みそ炒め ・あじのみりん焼き ・ヘルシー炒り豆腐	27(土) ・唐揚げ甘辛ダレ ・蒟蒻ピリ辛土佐煮 ・ゴーヤとそぼろ炒め
29(月) ・鯖の塩焼き ・牛とごぼうの金平 ・豚肉と白菜の旨煮	30(火) ・夏野菜カレー ・あじフライ ・キャベツミートソース煮	31(水) ・揚げ野菜のみぞれ煮 ・鶏ムネの塩麩焼き ・蒸ししゅうまい	<p>「お誕生日無料食券」プレゼント中!! 只今、お誕生日の時点で月に12食以上のご利用が3か月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。</p> 		



(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。ご注文の日にならば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。