

4月

ひのでの夕食宅配便メニュー

令和7年 2025



	<p>1(火)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>豚とチーズはさみ揚げ</li> <li>竹輪と大根煮</li> <li>肉豆腐</li> </ul>	<p>2(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ますの塩焼き</li> <li>根菜の金平</li> <li>枝豆のかき揚げ</li> </ul>	<p>3(木)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>鶏の唐揚げ</li> <li>昔風ナポリタン</li> <li>ポテトサラダ</li> </ul>	<p>4(金)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>照焼つくねバーグ</li> <li>豚となすコチュジャン炒め</li> <li>花しんじょう煮</li> </ul>	<p>5(土)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>おでん</li> <li>鱈フライ</li> <li>鶏と胡瓜の和え物</li> </ul>
<p>7(月)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ビーフカレー</li> <li>野菜のポトフ風</li> <li>千草焼き</li> </ul>	<p>8(火)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>イカ野菜カツ</li> <li>ブロッコリーサラダ</li> <li>山菜の田舎煮</li> </ul>	<p>9(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>赤魚の照焼</li> <li>肉入り金平ごぼう</li> <li>もやしと胡瓜のナムル</li> </ul>	<p>10(木)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>白身魚フライ</li> <li>牛のしぐれ煮</li> <li>竹の子の土佐煮</li> </ul>	<p>11(金)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>さばの味噌煮</li> <li>揚げ茄子そぼろ和え</li> <li>小松菜の煮浸し</li> </ul>	<p>12(土)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>とりのみそ焼き</li> <li>菜の花の煮浸し</li> <li>ハムステーキ</li> </ul>
<p>14(月)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>あじの味醂焼き</li> <li>餡かけ肉詰め大根</li> <li>白菜の柚子和え</li> </ul>	<p>15(火)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>野菜とカレーの煮物</li> <li>かにクリームコロッケ</li> <li>青梗菜そぼろ炒め</li> </ul>	<p>16(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>鶏と野菜黒酢餡</li> <li>ソース焼きそば</li> <li>海老と枝豆落とし揚げ</li> </ul>	<p>17(木)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>かれいの唐揚げ</li> <li>刻み昆布ときつね煮</li> <li>ほうれん草ごま和え</li> </ul>	<p>18(金)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ピーマンの肉詰め</li> <li>春雨中華サラダ</li> <li>しゅうまい</li> </ul>	<p>19(土)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カリカリささみカツ</li> <li>ブロッコリーと海老マヨ味噌和え</li> <li>ちくわの金平</li> </ul>
<p>21(月)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>豚の生姜炒め</li> <li>マカロニカニカマサラダ</li> <li>花しんじょう煮</li> </ul>	<p>22(火)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ほっけバター醤油焼</li> <li>肉じゃが</li> <li>豚キムチ</li> </ul>	<p>23(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>鶏の塩麩焼き</li> <li>菜の花天</li> <li>プチカレー</li> </ul>	<p>24(木)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>チキンカレー</li> <li>チャゾー揚げ春巻 (ベトナム風)</li> <li>麻婆なす</li> </ul>	<p>25(金)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ぶりの照焼</li> <li>マーボ大根</li> <li>手作り肉団子</li> </ul>	<p>26(土)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>細切肉とピーマン炒め</li> <li>竹輪の南部揚げ</li> <li>八宝菜</li> </ul>
<p>28(月)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>チーズメンチカツ</li> <li>昔風ナポリタン</li> <li>一口ハッシュドビーフ</li> </ul>	<p>29(火)</p> <p>昭和の日</p>	<p>30(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>グリルハンバーグ</li> <li>豚野菜炒め</li> <li>鶏と胡瓜の和え物</li> </ul>		<p>「お誕生日無料食券」プレゼント中!!</p> <p>只今、お誕生日の時点で月に13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。どうぞご利用ください。</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。
- ◎ お召上がり後は、簡単で結構ですので水洗いをお願いいたします。
- ◎ 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。ご注文の日まで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。

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せようお願い致します。