

12月

ひのでの夕食宅配便メニュー

令和7年 2025



1(月) ・豚のみそ焼き ・ツイストマカロニサラダ ・小松菜の胡麻和え	2(火) ・揚げカレイ野菜餡かけ ・チヂミ ・マーボ卵	3(水) ・ほっけの塩焼き ・牛肉鍋 ・五目巾着	4(木) ・ハムステーキ ・シェルマカロニサラダ ・ギョウザ天	5(金) ・蟹クリーミーコロッケ ・鶏と野菜甘酢餡 ・白菜のお浸し	6(土) ・鯖の塩焼き ・海老入りかき揚げ ・大根のツナ煮
8(月) ・ハンバーグきのこ餡 ・春雨中華サラダ ・ブロッコリーコンソメ煮	9(火) ・鶏肉のみぞれ煮 ・枝豆、コーンツナマヨ和え ・肉団子ケチャップ炒め	10(水) ・鯖の西京漬け ・揚げ出し豆腐 ・かぼちやの甘煮	11(木) ・カレイの唐揚げ ・厚揚げと大根煮 ・高野豆腐の含め煮	12(金) ・帆立クリーミーフライ ・もやしと豚味噌炒め ・キーマカレー	13(土) ・チキンステーキ ・ふきの田舎煮 ・豚とキャベツみそ炒め
15(月) ・おでん ・いか寄せフライ ・竹輪の天婦羅	16(火) ・カツ煮 ・五目ひじき煮 ・ジャーマンポテト	17(水) ・メンチカツ&コロッケ ・マカロニサラダ ・菜の花の煮浸し	18(木) ・蓮根つくねの照焼 ・豚野菜炒め ・えのきと小松菜のお浸し	19(金) ・鯿フライ ・ポークカレー ・海老とニラ卵炒め	20(土) ・鮭のみそ焼き ・洋風肉じゃが ・田舎煮
22(月) ・白身魚フライ ・ホワイトシチュー ・ブロッコリー卵サラダ	23(火) ・ぶり大根 ・ちくわ天 ・ほうれん草の胡麻和え	24(水) ・赤魚の照り焼き ・鶏とキャベツみそ炒め ・茄子の煮浸し	25(木) ・海老フライ ・花野菜ベーコン炒め ・マカロニサラダ	26(金) ・あじの南蛮漬け ・麻婆豆腐 ・根菜の金平	27(土) ・豚の生姜焼き ・隠元と竹輪炒め ・春雨サラダ
29(月) 年末年始休業	30(火) 年末年始休業	31(水)  年末年始休業	本年もご利用いただき誠にありがとうございました。明年も変わらぬご愛顧よろしくお願い申し上げます。		



(ひのでの夕食宅配便からのお願い)

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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。ご注文の日ごとに食数をご記入のうえ係員にお渡しください。
- ④ 食数の変更は当日12時まで、お電話でご連絡ください。

*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。

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