ご利用者様へのお願い
メニューは材料の都合により変更することがあります

手作りのお弁当　御献立

2022年 8月　　【昼食】

管理栄養士：内山

日	月	火	水	木	金	土
	1日	2日	3日	4日	5日	6日
	ぶりの煮付 冬瓜のそぼろあんかけ 青菜ソテー 胡瓜のゆかり和え B+1品 日替　鶏飯（けいはん）	イカフライ 根菜団子の炊合せ 焼きビーフン 花野菜サラダ B+1品 日替　冷やし中華	白身魚の南蛮漬け ポークビーンズ 里芋の煮物 青菜のお浸し B+1品 日替　三色丼	鶏肉のバジル焼き 切干大根の炒め煮 ザーサイ炒め 花野菜サラダ B+1品 日替　バンバンジー麺	鯖の梅煮 がんもの煮物 蓮根と牛肉の炒め物 マカロニサラダ B+1品 日替　鶏飯（けいはん）	肉団子の甘酢炒め 南瓜の煮物 青菜のナムル かみなりこんにゃく B+1品 日替　冷やし中華
7日	8日	9日	10日	11日（山の日）	12日	13日
おまかせ	豚肉の塩麹炒め 揚げ出し豆腐 青菜の胡麻和え 海藻サラダ B+1品 日替　三色丼	白身魚のムニエル 茄子のオイスター炒め 花野菜ソテー ごぼうのサラダ B+1品 日替　バンバンジー麺	鶏肉の西京焼き 大根と山菜のとろみ煮 白菜和え 絹さやソテー B+1品 日替　鶏飯（けいはん）	おまかせ	おまかせ	おまかせ
14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日
おまかせ	おまかせ	豆腐ハンバーグ麻婆あん 筑前煮 スパゲティサラダ オクラソテー B+1品 日替　冷やし中華	鯖の煮付 白菜のあっさり煮 枝豆サラダ 青菜ソテー B+1品 日替　三色丼	鶏の海苔塩唐揚げ 冬瓜の葛煮 花野菜ソテー れんこんの辛子和え B+1品 日替　バンバンジー麺	鰆の焼きびたし 茄子チャップ 青菜と山菜のごま味噌和え じゃが芋のバター醤油 B+1品 日替　鶏飯（けいはん）	ハンバーグ夏野菜ソース 根菜煮 青菜ソテー ハムサラダ B+1品 日替　冷やし中華
21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日
おまかせ	豚肉の生姜焼き じゃが芋の甘味噌煮 高菜炒め わかめの酢の物 B+1品 日替　三色丼	白身魚の香草パン粉焼き 茄子とピーマンの鍋しぎ 青菜の炒めもの はんぺん和え B+1品 日替　バンバンジー麺	鶏のみぞれ煮 塩たれ炒め 昆布豆 オクラサラダ B+1品 日替　鶏飯（けいはん）	鯖の味噌煮 ゴーヤチャンプル 白菜の煮浸し 大根の甘酢和え B+1品 日替　冷やし中華	ハヤシソースオムレツ じゃが煮 夏野菜ソテー 花野菜サラダ B+1品 日替　三色丼	白身魚の甘酢あんかけ 切干大根と里芋の煮物 青菜の辛子和え 高菜と豚肉の炒めもの B+1品 日替　バンバンジー麺
28日	29日	30日	31日			
おまかせ	赤魚のおろし煮 厚揚げのオイスター炒め 牛ごぼう 青菜の和え物 B+1品 日替　鶏飯（けいはん）	鶏照り焼き 大根の煮物 青菜ソテー ひじきの炒め煮 B+1品 日替　冷やし中華	天ぷら 野菜の黒酢炒め 青菜のおかか和え わかめの酢の物 B+1品 日替　三色丼			

※冷やし中華は、ごまとしょうゆからスープが選べます。
ご注文時に、どちらのスープかお伝えください。

ご注文・お問い合わせは・・・
株式会社　デリカシー
川越市石田171-2
TEL：049-224-2266