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　　2024年 3月　　【昼食】

管理栄養士：内山

日	月	火	水	木	金	土
					1日	2日
					ホイコーロー 青菜と豆腐のとろみ煮 姫皮竹の子と木耳のナムル ポテトサラダ B+1品 日替　豚汁うどん	おまかせ
3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
おまかせ	赤魚の塩麹焼き べっこう煮 菜の花のお浸し はんぺんと枝豆の煮物 B+1品 日替　カルビ丼	鶏肉と茄子のさっぱり煮 野沢菜炒め 和風お豆サラダ 長芋のめかぶ和え B+1品 日替　鶏天うどん	ｻﾊﾞの和風だしｶﾚｰ風味 ベーコンと野菜の炒め煮 キャベツとコーンのソテー いんげんと人参のソテー B+1品 日替　ちゃんぽん	タンドリーチキン トマトソースペンネ ほうれん草コーンソテー ふきと油揚げの煮物 B+1品 日替　豚汁うどん	厚揚げのしょうゆ炒め 若竹真丈 しっとり卯の花 ドライカレー B+1品 日替　カルビ丼	おまかせ
10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
おまかせ	鶏肉のオニオンソース さつま揚げとごぼうの金平 姫皮筍とからし菜のお浸し 高野豆腐の海老餡かけ B+1品 日替　鶏天うどん	チンジャオロース 餡かけがんも からし菜の大豆ミート和え 山芋とモロヘイヤの和え物 B+1品 日替　ちゃんぽん	甘口プルコギ 里芋といんげんの煮物 もやしのみょうが和え きのこマリネ B+1品 日替　豚汁うどん	彩り野菜のつくね巻 大豆ミートと小松菜炒め マリネサラダ わらびのお浸し B+1品 日替　カルビ丼	豚肉のしぐれ煮風 ブロッコリーと木耳のねぎ塩炒め ひじき煮 からし菜おひたし B+1品 日替　鶏天うどん	おまかせ
17日	18日	19日	20日（春分の日）	21日	22日	23日
おまかせ	サバ塩焼き 肉じゃが いんげんの黒胡麻和え さつま揚げの京風煮 B+1品 日替　ちゃんぽん	アジの南蛮漬け カブと油揚げの煮物 さつま芋と豆の醤油仕立て 鶏肉と切昆布の旨煮 B+1品 日替　豚汁うどん	おまかせ	牛肉とごぼうの柳川風 炊合わせ ほうれん草と大豆のごま和え 白菜と木耳の香味炒め B+1品 日替　カルビ丼	鶏肉のチリソース 中華風春雨 ツナとキャベツの和え物 すり身団子の和風餡かけ B+1品 日替　鶏天うどん	おまかせ
24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
おまかせ	八宝菜 茄子のそぼろあん ごぼうと焼竹輪の炒め煮 三角信田煮 B+1品 日替　ちゃんぽん	薄切肉と３種パプリカの酢豚 野菜と麩の含め煮 切り昆布の煮物 海老つみれの炊合せ B+1品 日替　豚汁うどん	イワシの生姜煮 さつまいもと昆布の煮物 ほうれん草と椎茸の白和え カブとベーコンの煮物 B+1品 日替　カルビ丼	肉団子の甘酢餡 ちくわの煮物 ほうれん草のお浸し たたきごぼう B+1品 日替　鶏天うどん	ヒレカツ 炒り豆腐 瓜と高菜の南蛮風 ちくわとピーマンのきんぴら B+1品 日替　ちゃんぽん	おまかせ
31日						
おまかせ						

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