

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

2025年 4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
		鶏肉とキノコのガーリック風味 トマトソースペンネ 胡瓜のレモンマリネ たけのこ甘辛煮 B+1品 日替 カツ丼	肉団子の塩だれ炒め 炒り豆腐 青菜の煮びたし 胡瓜のサラダ B+1品 日替 かきたまうどん	エビフライ 白菜のツナ煮 ビーンズチャップ いんげん和え B+1品 日替 そぼろ丼	ポークチャップ 花野菜のマスタード和え 枝豆ソテー 白菜ミックス漬け B+1品 日替 汁なしマーボー麺	おまかせ
6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日
おまかせ	肉団子の中華煮 青菜と豆腐のトロみ煮 根菜マリネ 細切昆布 B+1品 日替 カツ丼	赤魚の煮つけ 茄子のオイスター炒め ひじきの炒り煮 春雨サラダ B+1品 日替 かきたまうどん	マーボー豆腐 大根のかに風味あん ちんげん菜のツナ和え キャバツの浅漬 B+1品 日替 そぼろ丼	鶏肉のオニオンソース コンソメ煮 キャバツと菜花のわさびマヨ しば漬け B+1品 日替 汁なしマーボー麺	チンジャオロース ねぎ焼 高菜の胡麻和え 甘酢大根 B+1品 日替 カツ丼	おまかせ
13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日
おまかせ	豚肉と豆腐のスタミナ炒め ぎょうざ オクラ和え きざみたくあん B+1品 日替 かきたまうどん	赤魚照り煮 お麩の味噌煮込み いんげんの胡麻和え 梅かつお蓮根 B+1品 日替 そぼろ丼	アジの蒲焼き 治部煮風 うの花 しそ昆布 B+1品 日替 汁なしマーボー麺	お魚団子のチリソース和え 野沢菜炒め ナムル さくら漬け B+1品 日替 カツ丼	鶏肉のクリームシチュー 揚げじゃが(青のり) キャバツとコーンのソテー 胡瓜漬 B+1品 日替 かきたまうどん	おまかせ
20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日
おまかせ	コロッケ 炒り豆腐 いんげん和え 花野菜のおかか和え B+1品 日替 そぼろ丼	鶏肉とじゃが芋のトマト煮 花野菜のカレー炒め ちんげん菜のツナ和え たけのこ甘辛煮 B+1品 日替 汁なしマーボー麺	ホッケの煮付け 茄子のそぼろ餡かけ 切干大根 金時豆 B+1品 日替 カツ丼	鶏肉ときのこのバター醤油炒め 茄子煮 インゲンソテー オクラの梅おかか和え B+1品 日替 かきたまうどん	タンダリーチキン 花野菜の彩り餡かけ 南瓜サラダ 白菜漬け B+1品 日替 そぼろ丼	おまかせ
27日	28日	29日(昭和の日)	30日			
おまかせ	赤魚の塩麹焼き 金平 青菜のお浸し 細切昆布 B+1品 日替 汁なしマーボー麺	おまかせ	豚の生姜焼き 南瓜そぼろあん 和風お豆サラダ きゅうりの和え物 B+1品 日替 カツ丼			

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