

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 6月 【昼食】

管理栄養士：内山

日 1日	月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日	土 7日
おまかせ	鯖のタンドリー風 南瓜のそぼろ煮 青菜ソテー スパゲティサラダ B+1品 日替 ツナの和風パスタ	ねぎ塩ハンバーグ ポトフ 蓮根金平 切干大根のサラダ B+1品 日替 韓国風ビビンバ丼	アジの梅煮 冬瓜の葛煮 マカロニサラダ 大根菜の油炒め B+1品 日替 冷やし中華	鶏肉のさっぱり煮 野菜の塩炒め オクラのツナボンとえ サツマイモのごまよこし B+1品 日替 ソースカツ丼	ホッケのごまだれかけ 里芋の旨煮 ポークビーンズ 花野菜サラダ B+1品 日替 ツナの和風パスタ	おまかせ
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
おまかせ	エビフライ 根菜の味噌炊き 焼きビーフン 青菜の煮浸し B+1品 日替 韓国風ビビンバ丼	赤魚の煮付け 牛肉のオイスター炒め れんこんサラダ 白菜の煮浸し B+1品 日替 冷やし中華	オムレツの肉味噌がけ がんもの炊き合わせ 茄子の塩だれ炒め 青菜のおかか和え B+1品 日替 ソースカツ丼	焼きサバ白菜甘酢 ひじき煮 花野菜ソテー こんにゃくの辛子酢味噌和え B+1品 日替 ツナの和風パスタ	肉団子の塩だれ炒め 車麩の煮物 ごぼうのサラダ エリンギのバター醤油炒め B+1品 日替 韓国風ビビンバ丼	おまかせ
15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
おまかせ	白身魚の彩香味焼き かぼちゃあんかけ オイスター炒め 春雨サラダ B+1品 日替 冷やし中華	豚肉の塩麹炒め さつまいもと糸昆布の煮物 大根の和え物 オクラソテー B+1品 日替 ソースカツ丼	アジの南蛮漬け ゴーヤチャンプルー 五目豆 青菜の塩昆布和え B+1品 日替 ツナの和風パスタ	豆腐ハンバーグ生姜あん 切干大根の煮物 花野菜マスタード炒め 中華サラダ B+1品 日替 韓国風ビビンバ丼	サバの味噌煮 はんぺんの野菜あんかけ ぜんまいの炒め煮 大根の梅肉和え B+1品 日替 冷やし中華	おまかせ
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
おまかせ	牛肉の卵とし 揚げ出し豆腐 きんぴら インゲン和え B+1品 日替 ソースカツ丼	アジのトマトソースがけ 巾着の炊き合わせ 夏野菜ソテー 青菜サラダ B+1品 日替 ツナの和風パスタ	八宝菜 じゃが芋の煮物 もろこしひじき わかめの青じそ和え B+1品 日替 韓国風ビビンバ丼	コロッケ 大根と帆立の煮物 オクラの辛子和え 人参サラダ B+1品 日替 冷やし中華	鶏照り焼き 青菜の塩麹炒め 切干大根の煮物 蒸し茄子の香味和え B+1品 日替 ソースカツ丼	おまかせ
29日	30日					
おまかせ	白身魚のさらさ蒸し 高野豆腐の煮物 大学芋 青菜のおかか和え B+1品 日替 ツナの和風パスタ					

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