

2025年 3月



MONTHLY MENU

火		水		木		金	
4	鮭のマヨチーズ焼き 竹輪と椎茸の煮物 人参の梅胡麻和え オクラとえのきのお浸し	5	鶏肉の大葉焼き 甘辛牛蒡の胡麻和え キャバツとカニカマの辛子和え デザート	6	白身魚のトマトソース 塩バター南瓜 れんこんの胡麻マヨサラダ 青菜のお浸し	7	和風ポークソテー こんにゃくのピリ辛煮 人参とツナのサラダ 隠元の生姜和え
11	鶏肉のピカタ ひじきの煮物 ブロッコリーとツナの柚子胡椒和え 青菜の生姜和え	12	エビカツ 豚肉じゃが 切干大根とひじきのマリネ 隠元のピーナッツ和え	13	ハニーマスタードチキン 根菜の煮物 スパゲッティサラダ デザート	14	鯖の塩焼き 揚げ茄子と隠元の生姜あんかけ キャバツと海苔のナムル 青菜とカニカマの酢味噌和え
18	豚肉の味噌漬け焼き 絹揚げとれんこんの煮物 春雨と若布の酢の物 青菜のタラコマヨ和え	19	鯖の香味焼き 大根のそぼろあん キャバツとカニカマの酢の物 オクラのなめ茸和え	20	お弁当休み	21	鶏肉の竜田揚げ 若竹煮 春雨サラダ デザート
25	油淋鶏 キャバツとザーサイの中華炒め 春雨と若布の酢の物 デザート	26	焼肉 じゃがいもの昆布マヨ和え 三角春巻き 隠元の辛味噌和え	27	鯖の生姜煮 さつま芋とピーマンのソテー 白滝たらこ 隠元の鶏そぼろ和え	28	松風焼き 一口がんもと人参の煮物 ブロッコリーとマカロニのサラダ 青菜のお浸し

※記載のメニューの他に、漬け物又は佃煮が付きます。

- ・都合により、メニューを変更することがありますのでご了承ください。
- ・国産米を使用しています。 ・ +50円で、ご飯のみ大盛り(250g)が可能です。
- ・ご飯を柔らかめに炊いた「まごころ弁当」もご用意しております。
- ・回収用のお弁当箱は電子レンジでの加熱には対応しておりません。
- ・お弁当のご注文は、**2日前まで**にお願いいたします。
- ・アレルギー対応は行っておりません。

作成：あみくるおべんと屋さんレシピ委員会

あみくるおべんと屋さん

TEL : 048-226-3133
 FAX : 048-226-3143