



2024年 4月

MONTHLY MENU

火		水		木		金	
2	豚肉の中華風天ぷら 切干大根の煮物 春雨と胡瓜の酢の物 隠元の生姜和え	3	さばの香味焼き わかめご飯 ぜんまいの炒め煮 タラコスパサラ 青菜の胡麻和え	4	麻婆絹揚げ キャバツと海苔のナムル 人参とツナのサラダ デザート	5	鶏肉のソテー 3ビゴットソース さつま揚げと椎茸の煮物 ポテ豆サラダ 青菜の辛子和え
9	鶏肉の香草パン粉焼き 牛蒡とコーンのバター醤油 フレンチサラダ 青菜のピーナッツ和え	10	豚肉とキャバツの味噌炒め こんにゃくのピリ辛煮 人参の梅胡麻和え 青菜のなめ茸和え	11	白身魚のヤンニョム風 NEW 刻み昆布と大豆の煮物 キャバツのゆかり和え 隠元のじゃこ炒め	12	筑前煮 切干大根のサラダ シウマイ デザート
16	さわらの粕漬け焼き 豆腐しらすき チンゲン菜とツナの胡麻和え 二色なます	17	鶏肉の塩唐揚げ 竹輪とこんにゃくの煮物 揚 キャバツと若布の酢の物 デザート	18	豚肉のしぐれ煮 人参しりしり キャバツと海苔のナムル 青菜のオイマヨ和え	19	鰯の磯部フライ 南瓜のいとこ煮 根菜の胡麻マヨサラダ 青菜とカマボコの辛子和え
23	鶏肉の甘酢照り焼き 里芋のわさびマヨ和え 青菜の煮浸し 山椒風味 デザート	24	お魚ハンバーグ NEW 五目ビーフン コールスローサラダ 青菜と切干大根のナムル	25	銀ヒラスの西京漬け焼き 筍の煮物 ひじきサラダ オクラの柚子胡椒和え ゆかりご飯	26	焼肉 春巻き じゃが芋の昆布マヨ和え 隠元とコーンのソテー
30	鱈の竜田ネギ塩ソース ひじきと大豆の煮物 キャバツと竹輪のわさび和え 白滝たらこ						

※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