



MENU

2022年 9月

火		水		木		金	
				1	豚肉のマスタード焼き 牛蒡とコーンのバター醤油 マカロニサラダ 隠元のピーナッツ和え 漬け物	2	鶏肉のソテー 元ゴットリス 切干大根の煮物 南瓜サラダ 青菜とツナの塩昆布和え 漬け物
6	銀ヒラスのカレームニエル さつま揚げと人参の煮物 NEW フレンチサラダ 青菜のなめ茸和え 漬け物	7	鶏肉の塩唐揚げ ひじきと大豆の煮物 大根と胡瓜の中華和え 青菜のお浸し 漬け物	8	鯖の香味焼き 絹揚げのおろしあん オクラの梅和え デザート 手作り漬け物	9	菜飯 豚肉のすき焼き風煮 じゃが芋の磯部和え キャバツと竹輪の辛子和え 隠元の胡麻和え 漬け物
13	鶏肉の黒酢照り焼き 根菜の煮物 チーズサラダ オクラとえのきのお浸し 漬け物	14	麻婆絹揚げ シュウマイ カニカマあん キャバツのゆかり和え 隠元のじゃこ炒め 漬け物	15	ポークチャップ れんこんとツナのカレー炒め ブロッコリーサラダ 青菜とコーンのソテー 漬け物	16	鱈の梅しそフライ 千草焼き 青菜とカマボコの煮浸し デザート 手作り漬け物
20	鮭のハーブ焼き 一口がんと椎茸の煮物 ポテトサラダ 青菜の一味和え 漬け物	21	和風ポークソテー さつま芋と刻み昆布の煮物 青菜の紅生姜和え デザート 手作り漬け物	22	鶏肉の味噌漬け焼き 筍の土佐煮 春雨と若布の酢の物 隠元とハムの柚子胡椒和え 漬け物	23	お弁当休み
27	豚肉の南蛮漬け キャバツのタラコ炒め 隠元のお浸し デザート 手作り漬け物	28	鯖のレモン塩焼き 豚肉じゃが れんこんサラダ 青菜と人参のナムル 漬け物	29	青椒肉絲 竹輪と里芋の煮物 チンゲン菜とツナの胡麻和え オクラの海苔和え 漬け物	30	鶏肉の香草パン粉焼き さつま芋とにんじんのグラッセ ベーコンと隠元のサラダ 青菜の信田和え 漬け物

- ・食材の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。 ・ご飯のみ大盛り（250g）で50円増しです。
- ・まごころ弁当はご飯が柔らかめになっております。
- ・弁当箱は電子レンジには使用できません。
- ・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