

# 2022年 9月 メニュー表

土曜日は夕食のみ

月	火	水	木	金	土(夕食のみ)
9/13(火)はメンチの日です！ お申し込みは <b>9/6(火)まで</b> にお申し込みます！ ◆Wメンチカツ弁当 (メンチ2個、他) 880円 ◆Wメンチカツおかずセット (メンチ2個、他) 800円 ◆メンチカツ5個パック 900円		お早めに お召し上がり 下さい。		<b>1</b> ・豚の生姜焼き ・煮物 ・キノコ入り炒り卵 ・もやしとニラのごま和え ・しぐれ蒲鉾のワサビ醤油和え	<b>2</b> ・ニシンのかまくら ・あぶ玉 ・キャベツのサラダ ・じゃが芋のカレーきんぴら ・野菜の香り和え
<b>5</b> ・白身魚のきのこあんかけ ・野菜のスープ煮 ・お休みサラダ ・卵焼き ・ひじきの煮物	<b>6</b> ・ゆで鶏の香味ソースかけ ・大根とツナの炒め煮 ・かき揚げ ・小松菜のじゃこ炒め ・梅肉和え	<b>7</b> ・ほっけの粕味噌漬焼き ・もやしと卵の炒め物 ・さつま芋サラダ ・白菜の甘酢炒め ・フキと揚げの煮物	<b>8</b> ・ゆで豚のねぎ味噌和え ・じゃが芋とコーンのソテー ・なます ・しめじの炒め物 ・みたらし団子	<b>9</b> ・鶏のくわ焼き ・ごぼうとコンニャクのピリ辛煮 ・春雨サラダ ・人参とキャベツのごま酢和え ・チャンプルー	<b>10</b> ・ほっけの三五八漬け焼き ・味噌おでん ・エノキのしそ酢和え ・さつま芋とリンゴの甘煮 ・スパゲッティケチャップ炒め
<b>12</b> ・赤魚の粕味噌漬け焼き ・ジャーマンポテト ・キャベツと薩摩揚げの煮物 ・豆サラダ ・ニラとエノキの卵とじ	<b>13</b> ・メンチカツ ・煮物 ・お浸し ・じゃこピーマン ・きゅうりと若布の生姜醤油和え	<b>14</b> ・ゆで豚の味噌マヨネーズ和え ・五目豆 ・卵焼き ・がんもの煮浸し ・お浸し	<b>15</b> ・鶏の唐揚げ ・ひじきサラダ ・ふろふき大根 ・いんげんのごまマヨ和え ・セロリのきんぴら	<b>16</b> ・アジのカレームニエル ・煮物 ・かき揚げ ・マカロニサラダ ・キャベツの梅肉和え	<b>17</b> ・ピーマンの肉詰め焼 ・さつま芋の甘煮 ・酢味噌和え ・炒り卵 ・もやしの胡麻和え
<b>19</b> お休み	<b>20</b> ・ほっけの粕味噌漬焼き ・コールスロー ・高野豆腐の含め煮 ・ほうれん草のピーナツ和え ・玉葱の卵とじ	<b>21</b> ・白身魚フライ ・いんげんの胡麻だれ ・ひじきと大豆の煮物 ・かぼちゃのソテー ・白菜とベーコンの洋風煮浸し	<b>22</b> ・ゆで鶏のゴマ味噌がらめ ・きんぴらごぼう ・ポテトサラダ ・小松菜と揚げの煮浸し ・キャベツの海苔和え	<b>23</b> お休み	<b>24</b> ・鯖の味噌煮 ・ほうれん草とコーンの和え物 ・ビーフンサラダ ・おでん ・もやしとシメジの梅和え
<b>26</b> ・赤魚の味噌漬け焼き ・ほうれん草入り炒り卵 ・ごぼうとさざ波昆布の煮物 ・かぼちゃの天ぷら ・柚子胡椒和え	<b>27</b> ・鶏のマーマレード焼き ・ソーセージとキャベツのサラダ ・高野豆腐とひじきの煮物 ・お浸し ・舞茸と葱の味噌炒め	<b>28</b> ・鯖のみぞれ煮 ・ほうれん草の胡麻和え ・ゆで野菜のオーロラソース ・フキとコンニャクの油炒め ・もやしの卵とじ	<b>29</b> ・鶏唐揚げのチリソース ・煮物 ・春雨とキャベツの炒め物 ・シャキシャキピーマン ・大根の梅和え	<b>30</b> ・ハンバーグ ・かき揚げ ・野菜の甘酢漬け ・お浸し ・小松菜の胡麻和え	

- 昼食・夕食** (税込価格)
- **レウ弁当** 740円  
 エネルギー600kcal前後  
 塩分2.5g前後
  - **おかずセット** 660円  
 エネルギー300kcal前後  
 塩分2.5g前後
  - **腎臓食弁当** 800円  
 エネルギー650kcal前後  
 塩分2.0g前後  
 ※詳細はお問い合わせください

**ご注文・キャンセル**

- \* 日曜日祝日を除く前日の12:00までとなります。
- \* 締め切り時間を過ぎたキャンセルは代金を頂きます。



**ワーカーズ レウ**  
 ☎ 684-4999