

2023年

4月メニュー表

今月より価格改定しております

月	火	水	木	金
<p>4月12日(水)はメンチの日です 申し込みは4月5日(水)までに</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆メンチカツ2個入り 360円 ◆メンチカツ5個入り 900円 <div style="text-align: center;">  <p>※都合によりメニューが変更になることがあります</p> </div>				
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;"> 土曜日は 夕食のみ </div>				
3	4	5	6	7
<ul style="list-style-type: none"> ・白身魚の香味ソース ・ほうれん草入り炒り卵 ・さつま芋とさざ波昆布の煮物 ・キャベツのエノキ和え ・シャキシャキピーマン 	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆで豚のねぎ味噌和え ・小松菜と揚げの煮浸し ・じゃが芋のカレーきんぴら ・人参サラダ ・お浸し 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉のガーリックパン粉焼き ・ひじきサラダ ・春雨とキャベツの炒め物 ・煮豆 ・ほうれん草の胡麻和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・ホッケのチャンチャン焼き ・ニラとエノキの卵とじ ・白菜とベーコンの洋風煮浸し ・中華風甘酢漬 ・かぼちゃサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏のマーマレード焼き ・煮物 ・ナムル ・ジャーマンポテト ・キャベツとしめじのおかか和え
10	11	12 メンチの日	13	14
<ul style="list-style-type: none"> ・ほっけの三五八漬け焼き ・ゆで野菜のオーロラソース ・大根の胡麻酢和え ・きんぴらごぼう ・青菜の煮浸し 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉のおろし煮 ・かぼちゃの天ぷら ・五目豆 ・春雨ともやしの炒め物 ・きゅうりのなめ草和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・メンチカツ ・キャベツの煮物 ・ふきとコンニャクの油炒め ・しめじのおかか和え ・ほうれん草ののり和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉の照りマヨ焼き ・野菜の甘酢漬 ・お浸し ・もやしとニラのごま和え ・ポテトとコーンの卵炒め 	<ul style="list-style-type: none"> ・鯖のカレームニエル ・卵焼き ・春雨サラダ ・人参と揚げの胡麻味噌炒め ・高野豆腐とひじきの煮物
17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏のくわ焼き ・五目酢炒め ・人参とピーマンのきんぴら ・かぼちゃの甘煮 ・きのこ入り炒り卵 	<ul style="list-style-type: none"> ・鯖のしょうゆ漬け ・味噌おでん ・インゲンのごまだれ ・じゃが芋とセロリの炒め物 ・ソーセージとキャベツのサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・白身魚フライ ・豆サラダ ・キャベツの辛味噌炒め ・ほうれん草とエノキの和え物 ・ひじきと人参のツナマヨ和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・赤魚の粕味噌漬け焼き ・あぶ玉 ・小松菜としめじの辛し和え ・春雨ともやしのカレー炒め ・さつま芋サラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・とり天 ・炒り卵 ・煮物 ・えのきのしそ酢和え ・じゃこピーマン
24	25	26	27	28
<ul style="list-style-type: none"> ・アジフライ ・かぼちゃのソテー ・人参としめじの白和え ・友禅煮 ・なます 	<ul style="list-style-type: none"> ・塩鯖 ・かき揚げ ・ふきの煮物 ・スパゲティサラダ ・小松菜としめじのエノキ和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆで鶏の香味ソースかけ ・じゃが芋の胡麻味噌和え ・大根と薩摩揚げの煮物 ・キャベツのサラダ ・もやしと卵の炒め物 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮込みハンバーグ ・お浸し ・いんげんのベーコン炒め ・高野豆腐と玉葱の煮物 ・きのこのおろし酢和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚の三五八漬け焼き ・小松菜のじゃこ炒め ・切干大根の煮物 ・はんぺんと水菜のサラダ ・酢の物

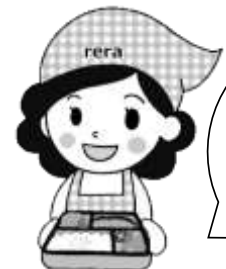
土(夕食のみ)
1
<ul style="list-style-type: none"> ・にしんの三五八漬け焼き ・煮物 ・お休みサラダ ・お浸し ・舞茸と葱の味噌炒め
8
<ul style="list-style-type: none"> ・鯖の味噌煮 ・高野豆腐の含め煮 ・ポテトサラダ ・インゲンの梅かつお和え ・スパゲッティケチャップ炒め
15
<ul style="list-style-type: none"> ・赤魚の味噌漬焼き ・人参と小松菜の白和え ・ごぼうとさざ波昆布の炒め煮 ・マカロニサラダ ・野菜のしょうゆ漬け
22
<ul style="list-style-type: none"> ・豚の生姜焼き ・煮物 ・コールスロー ・ほうれん草のピーナッツ和え ・白菜の柚子胡椒和え
29 昭和の日
お休み

昼食・夕食 (税込価格)

- **レウ弁当** 840円
エネルギー600kcal前後
塩分2.5g前後
- **おかずセット** 760円
エネルギー300kcal前後
塩分2.5g前後
- **腎臓食弁当** 900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

- * 日曜祝日を除く前日のお昼12時までにお申し込み下さい
- * 締め切り時間を過ぎたキャンセルは代金を頂きます



**配達料
無料!**
1個からお届け
します♡

宅配・手作り弁当の **レウ**
☎ 684-4999