

2023年 6月メニュー表

都合によりメニューが変更になることがあります

月	火	水	木	金	土 (夕食のみ)
<p>6月15日(木)はメンチの日です 申し込みは6月8日(木)までに ◆メンチカツ2個入り 360円 ◆メンチカツ5個入り 900円</p>			<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・塩鮭 ・ふきと揚げの煮物 ・ゆで野菜のオーロラソース ・ほうれん草のごま和え ・春雨の炒め物 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ピーマンの肉詰めフライ ・きんぴらごぼう ・もやしとシメジの梅和え ・お浸し ・アスパラとベーコンの炒め物 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホッケの三五八漬け焼き ・マカロニサラダ ・ほうれん草のえのき和え ・卵焼き ・ひじきと大豆の煮物
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ・白身魚のマヨネーズ焼き ・かき揚げ ・いんげんと人参の胡麻味噌和え ・スパゲッティケチャップ炒め ・高野豆腐の含め煮 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にしんの竜田揚げ ・コールスロー ・大根と揚げの煮物 ・きのこ入り炒り卵 ・ほうれん草のサラダ 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏の唐揚げ ・煮物 ・かぼちゃの甘煮 ・キャベツとしめじのおかか和え ・シャキシャキピーマン 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ・塩鯖 ・なすとピーマンの味噌炒め ・ポテトサラダ ・ふきとがんもの煮物 ・きゅうりと若布の生姜醤油和え 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚の味噌焼き ・中華サラダ ・五目豆 ・柚子胡椒和え ・小松菜のじゃこ炒め 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミートローフ ・野菜のしょうゆ漬け ・ジャーマンポテト ・春雨ともやしの炒め物 ・お浸し
<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゆで鶏の香味ソースかけ ・豆サラダ ・野菜のピーナッツ和え ・さつま芋の天ぷら ・キャベツの梅和え 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯖の竜田揚げ ・スパゲティサラダ ・ふろふき大根 ・かぼちゃのソテー ・ナムル 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゆで豚の梅風味和え ・酢の物 ・煮物 ・野菜の香り和え ・卵焼き 	<p>15 メンチの日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メンチカツ ・友禅煮 ・キャベツののり和え ・お浸し ・きゅうりのなめ茸和え 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にしんの生姜焼き ・五目きんぴら ・さつま芋サラダ ・白菜の甘酢炒め ・人参といんげんのピーナッツ和え 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホッケのチャンチャン焼き ・おでん ・はんぺんと水菜のサラダ ・煮豆 ・お浸し
<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> ・白身魚の粕味噌焼き ・人参ときゃべつのごま酢和え ・生揚げと野菜の煮物 ・ピーンサラダ ・フライドかぼちゃ 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アジフライ ・さつま芋の甘煮 ・白菜とベーコンの洋風煮浸し ・ピリ辛コンニャク ・小松菜としめじのおろし和え 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯖の三五八漬け ・人参のピーナッツ和え ・炒り卵 ・ひじきサラダ ・セロリのきんぴら 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ・チキンカツ ・ほうれん草とコーンの和え物 ・酢の物 ・ふきのきんぴら ・もやしとシメジのおかか和え 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉のカレー焼き ・かき揚げ ・インゲンの梅かつお和え ・煮物 ・しぐれサラダ 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚の三五八漬け焼き ・高野豆腐とひじきの煮物 ・卵とほうれん草のサラダ ・さくさくなます ・白菜のエノキ和え
<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゆで豚のサラダドレッシング ・煮物 ・じゃが芋のカレーきんぴら ・お浸し ・ごぼうサラダ 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ・白身魚フライ ・もやしと卵の炒め物 ・いんげんのごまだれ ・切干大根の煮物 ・酢味噌和え 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉のおろし煮 ・ふきとコンニャクの油炒め ・春雨サラダ ・卵焼き ・人参とピーマンのきんぴら 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アジの南蛮漬け ・キャベツの卵とじ ・小松菜と人参の柚子胡椒和え ・竹輪の磯辺揚げ 新メニュー ・ごぼうとさざ波昆布の炒め煮 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚のピリ辛焼き ・もやしのごま和え ・ひじきの煮物 ・ほうれん草とソーセージの和え物 ・じゃこピーマン 	<p>土曜日は 夕食のみ</p>

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♡

**土曜日は
夕食のみ**

宅配・手作り弁当の**レウ**
☎ 684-4999