

3月の献立表 上旬

手作り弁当
秋田屋食品



TEL 246-6337

FAX 246-6489

1	日	休日
2	月	イカツ カレイのきのこあん 八宝菜 大根のゆず風味煮 絹さやのお浸し シューマイ 白飯
3	火	麻婆豆腐 ハムカツ 棒棒鶏 蓮根の金平 コンニャクのピリ辛煮 かぶの甘酢和え 白飯
4	水	肉団子の甘酢あんかけ エビフライ ミニハンバーグ カボチャと竹輪の煮物 水菜のサラダ 玉子焼き 白飯
5	木	チキンカツ ホッケの塩焼き 豚肉の甘辛炒め 切干大根の煮物 牛蒡の麵つゆマヨ和え 春雨サラダ 白飯
6	金	野菜の卵とじ コロッケ めばるの煮付 ぜんまいの煮物 大根と蒟蒻の味噌煮 いんげんの胡麻和え 白飯
7	土	☆おまかせメニューの日☆
8	日	休日
9	月	豚しゃぶ メンチカツ さごしの塩焼き 五目豆の煮物 スナップエンドウの和え物 ミートボール 白飯
10	火	焼きビーフン 豆腐ハンバーグトマトソースかけ 白身フライ あさりとネギの酢味噌和え マカロニサラダ たたき牛蒡 白飯
11	水	鶏の唐揚げ あじの甘酢あんかけ チンジャオロース 青梗菜と桜エビの和え物 きゅうりの酢の物 さつま芋のレモン煮 白飯
12	木	味噌おでん 串カツ 五目巾着 もやしのカレー炒め カリフラワーの和え物 エビチリ 白飯
13	金	豚肉の塩だれ炒め イカ香味揚げ ロールキャベツ 竹の子のおかか和え ひじきのマヨネーズサラダ なすの揚げ浸し 白飯
14	土	☆おまかせメニューの日☆
15	日	休日
16	月	チャプチェ クリームコロッケ 揚げ出し豆腐 結びコンニャクのうま煮 ギョーザ 法蓮草の炒め物 白飯
17	火	豚肉の生姜焼き アジフライ 玉子と絹さやの炒め物 大根の煮付 丸揚げの煮物 ワカメとエノキの生姜醤油和え 白飯
18	水	トンカツ ソーセージのケチャップ炒め 玉子豆腐 人参とコンニャクの炒り煮 小松菜のお浸し イカと玉ねぎのマリネ 白飯
19	木	麻婆茄子 春巻き オムレツ 三角いなり煮 ぜんまいの煮物 コールスローサラダ 白飯
20	金	休日
21	土	☆おまかせメニューの日☆
22	日	休日
23	月	鰯の西京焼き 豚肉と野菜の炒め物 ササミフライ 高野豆腐の炒り煮 信田巻き マカロニサラダ 白飯
24	火	デミグラスハンバーグ イタリアンスパゲティ がんもの煮付 もやしとベーコンのカレー炒め 大根とはんぺんの煮物 白菜とシーチキンの煮びたし 白飯
25	水	エビカツ 鮭の塩焼き 豚肉と蓮根のオイスター炒め 竹輪のネギの味噌和え 絹さやのカニ和え 里芋の旨煮 白飯
26	木	ぶりの煮付 炒り豆腐 うずら串フライ ひじきの煮物 ブロッコリーの和え物 きこのバター炒め 白飯
27	金	鶏の唐揚げおろしソース あじの南蛮漬 豚肉の生姜焼き 金平牛蒡 スナップエンドウの胡麻和え 竹の子と白滝の旨煮 白飯
28	土	☆おまかせメニューの日☆
29	日	休日
30	月	ころうどん エビと竹輪の天ぷら 中華風カニ玉 大根とインゲンのそぼろ煮 こんにゃくのピリ辛炒め ホタテのサラダ 五目御飯
31	火	酢豚 エビフライ 豆腐の中華風旨煮 ひじきと水菜のサラダ ナスの甘辛煮 里芋の味噌かけ 白飯



=== information ===

- ・仕入れの都合によりメニューを変更することがあります
- ・食品衛生上、当日午後13時までにお召し上がり下さい
- ・変更、お休みはできるだけ前日までにお願いいたします
- ・配達時間のご指定はご遠慮願います

暖かい日が差し込み
だんだんと春らしくなって
まいりましたね♪

お花見や春祭りのお弁当は
秋田屋食品公式ホームページ
<http://akitaya-foods.com/>
是非ご利用下さい！



|