

4月の献立表 上旬

手作り弁当
秋田屋食品



TEL 246-6337

FAX 246-6489

1	水	パンバンジー アジフライ 牛蒡と糸こんにゃくのピリ辛炒め 五目巾着 小松菜のお浸し 切干大根の煮物 白飯
2	木	八宝菜 鶏の唐揚げ油淋鶏ソース ぜんまいの煮物 ブロッコリーの和え物 コーンサラダ さつま芋の旨煮 白飯
3	金	豚肉の生姜焼き コーンフライ メルルーサの塩焼 ナスとニラの炒め物 竹の子の土佐煮 インゲンの胡麻和え 白飯
4	土	☆おまかせメニューの日☆
5	日	休日
6	月	ソーセージのケチャップ炒め 春巻き あげの甘辛煮 もやしの酢醤油和え 法蓮草のピーナツ和え こんにゃくの煮物 白飯
7	火	焼きビーフン 赤魚の煮付 うずら串フライ 大根の煮物 チンゲン菜のお浸し 茄子の揚げ浸し 白飯
8	水	酢豚 エビフライ 牛蒡の金平 がんもの煮付 白菜と切り昆布の煮物 きのこの当座煮 白飯
9	木	チキンカツ 豆腐の中華野菜あん オムレツ 里芋のベーコン煮 半ぺんの旨煮 わかめのしょうが醤油和え 白飯
10	金	あじの塩焼 クリームコロッケ 蓮根とニラの炒め物 ひじきの煮物 竹の子のおかか煮 いんげんの味噌和え 白飯
11	土	☆おまかせメニューの日☆
12	日	休日
13	月	肉団子の甘酢あん 白身フライ 茄子の味噌かけ 南瓜と竹輪の煮物 ササミと水菜の胡麻和え 五目豆の煮付 白飯
14	火	鶏の唐揚げ ホッケの塩焼き 麻婆豆腐 もやしのナムル アサリとネギの辛子味噌和え ミートボール 白飯
15	水	さんまの塩焼き ササミフライ すき焼き れんこんの土佐煮 切干大根 大学芋 白飯
16	木	回鍋肉 カニ玉 イカ香味揚げ 小丸揚げと角麩の煮物 ひじきサラダ ブロッコリーの和え物 白飯
17	金	豚しゃぶ エビカツ 揚げ出し豆腐 大根の煮物 里芋のうま煮 マカロニサラダ 白飯
18	土	☆おまかせメニューの日☆
19	日	休日
20	月	ころうどん エビと野菜の天ぷら 金平牛蒡 カフラワーのカレー炒め かまぼことオクラのお浸し 玉子焼き 五目ご飯
21	火	メンチカツ 魚の煮付 挽肉春雨の中華炒め 半ぺんとネギの炒め物 小松菜の和え物 厚揚げの煮物 白飯
22	水	野菜の卵とじ トンカツ がんものうま煮 ぜんまいの煮物 コールスローサラダ こんにゃくの煮物 白飯
23	木	ハンバーグ和風ソース スパゲティナポリタン 五目巾着 もやしの中華炒め 水菜の塩昆布和え ポテトサラダ 白飯
24	金	あじの南蛮漬け コロッケ すき焼き風煮物 半ぺいの煮付 煮なます さつま芋のレモン煮 白飯
25	土	☆おまかせメニューの日☆
26	日	休日
27	月	ハムカツ 鯖のカレー風味煮 チンジャオロース 大根と竹輪の旨煮 チンゲン菜の和え物 たたき牛蒡 白飯
28	火	カレイの甘酢あんかけ イカカツ 蒟蒻と角麩の煮物 春雨サラダ わかめの生姜醤油和え 白飯
29	水	休日
30	木	焼肉 串カツ オムレツ 茄子の揚げびたし 半ぺんの煮付 小松菜の和え物 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

さくらの開花が待ち遠しい今日この頃
風によって春の香りを感じます。

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♪



|