



# MONTHLY MENU

火		水		木		金			
						<b>1</b>	豚カツ 大根と干しアミの炒め煮 ブロッコリーとツナの柚子胡椒和え 青菜と沢庵のピリ辛和え		
<b>5</b>	豚肉のしぐれ煮 じゃが芋とハムの中華風 キャベツのタラコマヨ和え オクラの胡麻和え	<b>6</b>	鯖の山椒焼き さつまいもと刻み昆布の煮物 キャベツのゆかり和え 青菜と人参のナムル	<b>7</b>	鶏肉の味噌漬け焼き 大根と隠元の生姜あんかけ 青菜のお浸し デザート	<b>8</b>	鮭のムニエル タルタルソース <b>NEW</b> キャベツとベーコンのソテー 切干大根とひじきのマリネ 隠元のクルミ和え		
<b>12</b>	ヤンニョムチキン 切干大根の煮物 白菜と人参の中華サラダ 青菜のオイマヨ和え	<b>13</b>	豆腐ハンバーグ おろしソース 味噌きんぴら チーズサラダ 隠元のじゃこ炒め	<b>14</b>	カジキのカレーマヨ焼き 人参しりしり <b>いりこ菜飯</b> ベーコンと隠元のサラダ 青菜の信田和え	<b>15</b>	五目うま煮 白滝たらこ 青菜の紅生姜和え デザート		
<b>19</b>	銀ヒラスの西京漬け焼き れんこんの炒め煮 隠元の生姜和え デザート	<b>20</b>	鶏肉の香草パン粉焼き 高野豆腐と椎茸の煮物 大根と胡瓜の酢の物 青菜とコーンのソテー	<b>21</b>	ポークチャップ ひじきと大豆の煮物 さつまいもとりんごのサラダ オクラとえのきの煮浸し	<b>22</b>	鰯の磯部フライ <b>わかめご飯</b> 南瓜のいとこ煮 根菜の胡麻マヨサラダ 青菜とカマボコの辛子和え		
<b>26</b>	和風ポークソテー おでん風煮物 里芋のわさびマヨ和え 青菜の煮浸し	<b>27</b>	白身魚の甘酢あんかけ キャベツと竹輪の辛子和え 隠元の味噌マヨ和え デザート	<b>28</b>	お休み		<b>29</b>	お休み	

**\*お知らせ\***

年始のお弁当営業再開日は **1/5(金)** です。

※記載のメニューの他に、漬け物又は佃煮が付きます。

- 都合により、メニューを変更することがありますのでご了承ください。
- 国産米を使用しています。 ・ +50円で、ご飯のみ大盛り(250g)が可能です。
- ご飯を柔らかめに炊いた「まごころ弁当」もご用意しております。
- 回収用のお弁当箱は電子レンジでの加熱には対応しておりません。
- お弁当のご注文は、**2日前まで**にお願いいたします。
- アレルギー対応は行っておりません。**

作成：あみくるおべんと屋さんレシピ委員会

## あみくるおべんと屋さん

TEL : 048-226-3133  
FAX : 048-226-3143