

MENU

2021年 5月

火		水		木		金	
4	お弁当休み	5	お弁当休み	6	鶏肉の黒酢照り焼き さつま芋と刻み昆布の煮物 キャベツとカニカマの辛子和え 隠元の味噌マヨ和え 漬け物	7	お魚ハンバーグのおろしあん 金平ごぼう キャベツと若布の酢の物 青菜とえのきの煮浸し 漬け物 NEW
11	チキンチキンゴボウ 切干大根のさっぱり煮 ブロッコリーの胡麻マヨ和え デザート 手作り漬け物	12	ポークチャップ 一口がんと椎茸の煮物 チーズサラダ 青菜のナムル 漬け物	13	カレイの中華あんかけ NEW 五目ビーフン 蒸し鶏とザーサイの和え物 オクラのなめ茸和え 漬け物	14	豚肉と絹揚げの甘味噌炒め 野菜天と人参の煮物 タラコスパサラ 隠元の生姜和え 漬け物
18	豚肉のピカタ 茄子のそぼろ煮 キャロットサラダ 隠元と竹輪の胡麻和え 漬け物	19	鯖の西京漬け焼き 豚肉じゃが 切干大根のサラダ オクラの柚子胡椒和え 漬け物	20	豚肉の生姜焼き ふきと筍の煮物 しっとりポテサラ 青菜の海苔和え 漬け物	21	鶏肉の唐揚げ 香味ソース 塩バター南瓜 キャベツの塩昆布和え デザート 手作り漬け物
25	鯖の塩焼き 変わり炒り玉子 れんこんサラダ 青菜の信田和え 漬け物	26	鶏肉のソテー ラビゴットソース ひじきとつきこんのピリ辛煮 春雨サラダ 青菜のお浸し 漬け物	27	菜飯 カジキのカレーマヨ焼き ロールキャベツのクリームソース煮 ほうれん草とベーコンのソテー デザート 手作り漬け物	28	豚肉の中華風天ぷら 筍と竹輪の煮物 大根と胡瓜の胡麻酢和え 青菜の紅生姜和え 漬け物

作成：あみくるおべんと屋さんレシピ委員会

- ・食材の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。 ・ご飯のみ大盛り（250g）で50円増しです。
- ・まごころ弁当はご飯が柔らかめになっております。
- ・弁当箱は電子レンジには使用できません。
- ・お弁当のご注文は、2日前までをお願いいたします。

あみくるおべんと屋さん

TEL：048-226-3133
FAX：048-226-3143