



はなやか御膳（夕食）5月



主菜のメニューのみの提示です。ご確認ください。

日	月	火	水	木	金	土	
			1日			2日	3日
			魚の南部焼			魚の竜田香味ソース	魚の蒲焼
4日	5日	6日	7日	8日☆肉の日☆	9日	10日	
魚の塩焼	魚の天麩羅	魚の煮付け	魚の竜田揚げ	豚肉の胡麻味噌炒め	魚のみぞれ煮	魚の味噌煮	
11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	
魚の塩焼	魚の粕漬	魚のムニエル	魚の煮付け	魚の塩麴焼	魚のネギ味噌焼	魚の塩焼	
18日☆肉の日☆	19日	20日	21日	22日	23日	24日	
鶏肉の生姜焼	魚のから揚げ	魚の塩麴焼	魚の南蛮漬	魚の味噌煮	魚の胡麻から揚げ	魚のマヨネーズ焼	
25日	26日	27日	28日	29日	30日☆肉の日☆	31日	
魚の竜田揚	魚の揚げ煮	魚の西京焼	魚の味噌煮	魚の山椒煮	ジンギスカン	魚の塩焼	
配食のお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-39-8981 受付時間 10:00~17:00（日曜・祝日は除きます）							

【商品のお知らせ】

- 魚の種類は日によって変更になります。他のおかずについては【お楽しみメニュー】となります。
- メニューの詳細については、毎食「おしながき」をお付けいたしますので、そちらで献立内容をご確認ください。
- 主菜は魚メニュー中心になりますが、肉メニューもあります。
- 魚については、「骨付き魚」を提供致しますが、メニューによって「骨なし魚」を使用する事も御座いますので御了承ください。
- その他副菜が温かいおかず3品・冷菜1品・デザートか漬物か煮豆等1品が付きます。
- 冷たいままでのお届けとなりますので、各御家庭で、冷菜とデザートをケースごと取りだし電子レンジを使用し、あたためてからお召し上がりください。（目安約1分半程度）

