

2020年 9月の
メニュー

社会福祉法人みのり福祉会
多機能型支援施設はばたき 就労継続支援B型事業所

お弁当屋 はばたき



配達時の手渡しによる安否確認も
行っております。
お弁当に関するご
相談に応じます。

☆市内どこにでも
(ご家庭・職場)
1食よりおいしい手
作りお昼用お弁当を
配達いたします。

電話 : 2968-6970

FAX : 2968-6980

住所 : 狹山市新狭山3-8-5

ボリュームアップのA定食 700円

550円

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
	1	2	3	4
焼鮭 玉子焼きとキャベツソテイ 鶏手羽先と蓮根の 南蛮漬け ピーマンと白滝のそぼろ炒め さつま芋とブロッコリーのサラダ	黒酢豚 きんぴら煮物 ひじきと青菜の白和え キャベツの塩レモン和え フルーツ	鯖のレモン焼き 豚肉と野菜の炒め物 いろいろ煮物 浅漬け マカロニポテトサラダ	ひよこ豆ご飯 鶏と夏野菜のトマト煮 キャベツのペペロンパスタ けんちん煮 胡瓜の旨辛だれのせやっこ フルーツ	個
7	8	9	10	11
赤魚のおでん風煮物 豚肉と茄子のカレー炒め れんこんのポン酢きんぴら 胡瓜の赤味噌漬け	唐揚げと茄子の南蛮漬け 大根の五目あんかけ 牛蒡のピリ辛漬け かぼちゃの甘煮 青菜とひじきの和え物	栗とさつま芋の 炊込みご飯 秋刀魚ときこの焼き浸し 夏野菜オムレツ けんちん煮物 セロリと胡瓜の甘酢漬け	豚ロース肉と野菜の サムギョプサル 大根煮~だしあんかけ ぜんまい・舞茸・青菜のお浸し ココナッツミルク寒天 ~タピオカ添え	海老と玉子の春巻きと 焼売 筑前煮 茄子と胡瓜のチョナムル かぼちゃサラダ
14	15	16	17	18
チキン南蛮 のっぺい煮 れんこんとキャベツの ザーサイ炒め 茄子の浅漬け	ホッケのみりん漬け焼きと 野菜の天ぷら 牛蒡のミートソース煮 白和え キャベツと胡瓜のもみ漬け フルーツ	チーズささみフライ 田舎煮 ピーマンと春雨の炒め物 茄子と青菜の海苔和え 人参と切干しのはりはり	サーモンソティと 夏野菜パスタ ロスティミートローフ ~オーロラソース 青菜とワカメのお浸し キャロットラペ~オレンジ風味	混ぜ寿司 鶏と茄子の揚げ出し 海老と野菜の炊き合わせ ぜんまいとピーマンのナムル キャベツの青じその実漬け
21	22	23	24	25
敬老の日	秋分の日	海苔弁ご飯 まんぞくコロッケ(野菜) 豚肉と玉子の青菜の炒め物 きんぴら煮 くらげと切干しの中華サラダ フルーツ	ピーマンの肉詰め おでん風煮物 ぜんまい入りナムル ポテトサラダ	鱈の南蛮漬け 牛肉じゃが~カレー風味 ラタトゥイユ 青菜と切干し大根の 胡麻和え
28	29	30		
鶏肉の味噌漬け焼き がんと根菜の含め煮 カラフルナポリタン 茄子とオクラの 塩昆布和え	赤魚の粕漬け焼きと 肉団子 大根とちくわの煮物 塩だれキャベツ 青菜とひじきの和え物 コロコロサラダ	鯖と野菜の生姜煮 茄子の豚肉巻き天ぷら 三色炒め 胡瓜とワカメの酢の物		

■新規のお客様■ <ご注文までの流れ>

新規でご注文のお客様はご注文前日14:00までに一度お電話ください。住所などをお伺いし登録をさせていただきます。

◆お弁当の注文・キャンセル・変更◆

注文につきましては、前日の10:00~14:00の間に連絡をいただくようお願いいたします。変更やキャンセルに関しても前日14:

◇厨房より◇

今年は猛暑に加えコロナ渦と厳しい夏となりました。「暑さ寒さも彼岸まで」と昔から言いますが、体調管理に気をつけて秋をお迎えください。

○秋先取りメニュー

・9日(水) 栗とさつま芋の炊込みご飯
秋刀魚ときこの焼き浸し

みのり福祉会のホームページに活動報告を載せています。

URL: はたらく むすぶ

<http://www.minori-fukushi.or.jp/>



お昼用のお弁当です。お早めにお召し上がりください。