

2021年 3月の
メニュー

☆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。

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。

電話 : 2968-6970

FAX : 2968-6980

住所 : 狭山市新狭山3-8-5 ポリュームアップのA定食 700円

550円

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1 ハンバーグとキャベツ チーズ、オムレツ 〜トマトはやしソース わかさぎと野菜の焼き浸し 小松菜の香りしめ かぼちゃサラダ	2 鶏だしおでん 鱈と野菜の天ぷら たけのこメンマ コロコロサラダ 白菜の浅漬け	3 菜花混ぜ寿司 鶏の塩唐揚げ 青菜と切干の胡麻和え 鱈の西京漬け焼きと いろいろ煮物 フルーツ白玉	4 ヒレカツと 海老フライ 筑前煮 山くらげときのこの炒り煮 人参しりしり	5 若布ご飯 魚屋のさつま揚げと 野菜の煮物盛り 和風ミートローフ ラタテユ ポテトサラダ
個	個	個	個	個
8 チキン南蛮 大根と 海老団子の煮物 切り昆布とこんにゃくの梅和え 人参と青菜のナムル 豆とセロリのカレーマリネ	9 赤魚の粕漬け焼き スペイン風オムレツ 豚肉と牛蒡の生姜煮 中華春雨サラダ	10 たらと野菜のチリソース 鶏と大根と 白菜の煮物 ピーマンと白滝の 真砂炒り 白和え風サラダ	11 あさりと春菜のご飯 豚肉と野菜の田舎煮 はんぺんチーズフライ 切り干しと豆のトマト煮 キャベツと胡瓜の甘酢漬け	12 焼鮭とかぼちゃコロケ 牛ごぼう煮 五目野菜の胡麻酢和え マカロニサラダ
個	個	個	個	個
15 あじフライ 〜味噌ダレ添え ・ポテトサラダ 焼売二種 三色炒め ひじきと青菜のうの花和え	16 バターライス 赤魚とつくね、野菜の煮物 ハッシュドポーク 青菜とワカメのお浸し 人参とりんごのサラダ	17 鶏肉の塩麹焼きと 焼き野菜 ロールキャベツのクリーム煮 ぶりとピーマンのそぼろ煮 大根と胡瓜の胡麻酢和え フルーツ	18 肉巻き天ぷら(茄子) とわかさぎの天ぷら 大根の沢煮あんかけ 青菜の松前和え かぼちゃサラダ フルーツ	19 鯖のおろし煮と 切昆布の煮物 彩り麻婆豆腐 山菜と蒸し鶏のサラダ キャロットラペ
個	個	個	個	個
22 とり天と野菜天 おでん風煮物 季節野菜のナムル りんごとセロリの浅 漬けサラダ	23 焼鮭 黒酢酢鶏 キャベツと あさりのピーマン 落とぜんまいの煮物 ポテトサラダ、フルーツ	24 豚角煮と野菜のカレー かにかまと 玉子の春巻き 青菜ときのこの卵の花 キャベツと胡瓜の甘酢漬け	25 小豆ご飯 鶏の唐揚げ けんちん煮 たけのこ、茄子、胡 瓜のキムチ和え かぼちゃサラダ、フルーツ	26 里芋ご飯 筑前煮 カニクリームコロケ セロリのザ〜サイ炒め マカロニサラダ
個	個	個	個	個
29 鮭のみりん焼きと青菜と ぜんまいのチヨナムル 豚角肉じゃが 塩きんぴら カリフラワーのタラモサラダ フルーツ	30 鶏唐揚げと揚げじゃ がのネギ塩レモン キャベツとチーズの玉子焼き カレー味のきんぴら 青菜ときのこの梅和え 大根とリンゴのサラダ	31 おろしハンバーグ ピーマンとこんにゃ くの味噌炒め 切り昆布と牛蒡と舞茸のお浸し コロコロサラダ フルーツ杏仁	<div data-bbox="893 1478 1133 1713" data-label="Complex-Block"> <p>日替わり弁当 550円</p> <p>野菜の仕込み、味付け、お弁当の盛り付けなど、すべて手作業で一つ一つ丁寧に作っております。ご飯の量や合わせ菜など、ご希望があればお問い合わせください。</p> </div> <div data-bbox="1149 1478 1380 1713" data-label="Complex-Block"> <p>A定食700円</p> <p>日替わり弁当では物足りないという方は「A定食」がおすすめです！ボリュームアップされた栄養満点の献立は男性や働く方にも大人気♪ぜひ一度お試しください！</p> </div>	
個	個	個		

■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14:00までにご連絡をお願い致します。

食材の仕入れ状況により、メニュー変更の場合がございます。ご了承ください。

◇厨房より◇

昼夜の寒暖の差はありますが、屋のボカボカな陽気が春を感じさせてくれます。今年の春分の日は20日(土)ですね*【太陽が真東から上がって真西へ沈む為、昼の明るい時間と、夜の暗い時間がほぼ同じくらいになるという日】という春分の日には「フキノトウや菜花、おはぎ」など召し上がると良いみだと思います♪

<はばたきの今月のおすすめメニュー>

*3日 菜花混ぜご飯 鶏の塩唐揚げ 青菜と切干の胡麻和え 鱈の西京漬け焼きと
いろいろ煮物 フルーツ白玉

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。