

2021年10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。

お昼用のお弁当です。お早めにお召し上がりください。

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

電話：2968-6970

FAX：2968-6980

住所：狭山市新狭山3-8-5

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。



550円

ポリコームアップのA定食 700円

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<div data-bbox="625 1487 664 1748">日替わり弁当 550円</div> <div data-bbox="672 1555 836 1748"></div> <p>野菜の仕上げ、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。ご飯の量やゆわかさなど、ご希望あればお問い合わせください。 ※</p>	<div data-bbox="625 1081 664 1304">A定食700円</div> <div data-bbox="672 1091 836 1304"></div> <p>日替わり弁当では物足りないという方は「A定食」がおおすすめです。日替わり弁当の内容にプラスして、おかずが入ったポリコーム満点お弁当は男性や働く方にも人気です。</p>			
<p>4 菜めし おでん セロリ入りさっぱり 人参と菜っ葉のサラダ 秋フルーツポンチ</p>	<p>5 鶏と鯖の塩しモン唐揚げ いろいろ煮物 切り昆布とピーマンの炒り煮 ほうれん草と人参の胡麻和え</p>	<p>6 筑前煮 いわしの明太ポテト焼き 小松菜と春雨の炒め物 柿なます</p>	<p>7 ヒレカツとあじフライ 大根の五目あんかけ 蓮根と大豆のバルサミコ おからと水菜のサラダ</p>	<p>8 焼鮭とさつま芋コロック 豚肉、茄子、にんにくの芽炒め 切り干し大根の煮物 小松菜とちくわの酢味噌和え</p>
<p>11 サーモンの白みそ漬け焼 きとミニ天ぷら 肉豆腐 田舎風チャブチエ 野菜の甘酢漬</p>	<p>12 海老と玉子の春巻きと野菜の焼き浸し 豚肉とほうれん草のミルクカレー ひじきの五目煮 胡瓜と長芋ときのこの和え物</p>	<p>13 揚げ鶏と茄子の黒酢おろしあん いろいろ煮物 ほうれん草とひじきの胡麻和え かぼちゃサラダ</p>	<p>14 赤魚の粕漬け焼きと鶏天 冬瓜の五目あんかけ 青菜の白和え ポテトサラダ</p>	<p>15 肉じゃがコロックとワカメとチーズの玉子焼き 鱈のチゲ風煮 鰯とぜんまいのおかか煮 豆と彩り野菜のマリネ</p>
<p>18 鶏肉の七味焼きと春巻き 茄子のトマトパスタ 切り昆布の五目煮 ポテトサラダ</p>	<p>19 ハンバーグ～和風オニオンソース 秋根菜のきんぴら煮 浅漬けサラダ フルーツ</p>	<p>20 小豆ごはん 野菜コロック いかと根菜の煮物 小松菜、きのこ、たけのこ炒め 豆サラダ</p>	<p>21 鯖の潮煮 茄子の豚肉巻き～タルタル添え 三色炒め 牛蒡のピリ辛漬け かぼちゃといんげんの胡麻和え</p>	<p>22 豚肉ときのこの生姜焼き 盛り合せサラダ けんちん煮 彩り野菜のナムル</p>
<p>25 豚角煮と味玉子、彩り野菜あん 白滝の真砂炒り 青菜と舞茸のお浸し 冬瓜のソムタム風サラダ</p>	<p>26 和風ミートローフ～柚子みそダレ 大根と人参のおかか煮 きのこ青菜の炒め物 春雨の甘酢和え</p>	<p>27 鱈と魚河岸揚げの きのこ沢煮あんかけ 八宝辣醬 青菜とワカメのお浸し シーフードサラダ ～ハーブドレッシング</p>	<p>28 チキン南蛮 いろいろ煮物 にんにくの芽の香り醤和え ココロ豆サラダ</p>	<p>29 鯖と野菜のみそ煮 ミニコロック 彩り野菜のナムル 切干しと人参のはりはり漬</p>

■新規のお客様<ご注文までの流れ>

新規の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14:00までにご連絡をお願い致します。注文方法は電話・FAXでも承ります。

◆お弁当の配達時間について◆

配達時間の指定はできません。出来上がりの次第お昼までに配達いたします。ご不在の場合あらかじめご連絡いただけますと幸いです。

◆配達割引◆

同じお届け先で一度に10食以上の注文ですと、配達割引として一食500円が適用されます。3日前までに一度ご相談ください。

◆定期注文も大歓迎です◆

* はばたき弁当通信 *

涼しい秋風に、高く澄んだ空。大きく深呼吸したくなるような、気持ちの良い季節ですね。「旬の食材」とは、その食材が最も熟し栄養価が高く、新鮮でみずみずしく美味しい状態であるということです。はばたき弁当では10月の旬食材である「里芋」「カブ」「レンコン」「人参」「キノコ」「鯖」を使用した献立も入っておりますので、ご注文お待ちしております^^

季節の変わり目ですすが健康で過ごせるように栄養をたくさんつけましょう！

<今月のおすすめメニュー>

4日「秋フルーツポンチ」

7日「蓮根と大豆のバルサミコ」

21日「鯖の潮煮」

27日「鱈と魚河岸揚げのきのこ沢煮あんかけ」



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/>



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。