

お弁当屋 はばたき



はばたきでは、障がいを持たないご利用者様とお弁当作りに励んでいます。
感染症予防にも気を付けてながら働いております！

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：狭山市新狭山3-8-5

550円

ボリュームアップのA定食
700円

お昼用のお弁当です。
お早めにお召し上がりください。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>日替わり弁当 550円</p>  <p>～野菜の仕込み、味付、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。バランスの取れた内容になっており、栄養の偏りが気になる方にも安心！</p>	<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におすすめ☆日替わり弁当の内容にプラスしておかすが入ったボリューム満点なメニューは男性や、働く方にも大人気です♪</p>			<p>1</p> <p>ちらし寿司 鶏肉の香味竜田揚げ 田楽 春ナムル かぼちゃサラダ</p>
4	5	6	7	8
<p>鶏肉のみそ漬け焼きと 玉子サラダ 鱈のから揚げ ラタテュイユ 胡瓜浅漬け</p>	<p>ひじきご飯 豚肉と野菜のポトフ あじフライと小松菜の白和え さつま芋と大豆の甘辛炒め</p>	<p>チキン南蛮 五種野菜の胡麻和え 茄子と厚揚げの煮物 たらこと大葉の Pasta</p>	<p>さつま揚げ入りおでん 鶏ハム～春サラダ添え きのここと牛蒡の和え物 白玉あんみつ</p>	<p>1</p> <p>小豆ご飯 ほっけの香草焼きとミニ 天ぷら 筑前煮 ウイナーとピーマンのホリタンパスタ 青菜とカマの生姜浸し</p>
11	12	13	14	15
<p>チキンソテーと三種豆 のデミソースかけ 鮭おでん 牛蒡と胡瓜の胡麻酢和え りんご入りポテトサラダ</p>	<p>鯖のキムチ煮・海老と 玉子の春巻き 豚角肉じゃが～カレー風味 春菜のお浸し 杏仁入り白玉</p>	<p>海老フライとクリームコロッケ 蒸し鶏と野菜のごまだれ 牛蒡、セリ、ちくわのきんぴら 人参サラダ</p>	<p>雑穀入りごはん 焼鮭・鶏団子と野菜の 炊き合せ カニかま玉子焼き キャベツの甘酢和え 茄子のザーサイトマトダレ</p>	<p>ほっけとカマの春菜あん 温野菜ミートソース たけのこメンマ 人参と切干のはりはり</p>
18	19	20	21	22
<p>ロースカツカレー がんもと野菜の煮物 青菜とカマのお浸し 新じゃがポテトサラダ</p>	<p>赤魚の粕漬焼きと厚焼 き玉子、トマトソース 黒酢ミートボール ひじきの炒り煮 春キャベツの浅漬けサラダ</p>	<p>ミートローフ～ピザ風焼き 鯖のおろし煮 春野菜炒め 豆と彩り野菜のサラダ</p>	<p>彩り野菜の麻婆豆腐 チーズささみ春巻き 旬の香りきんぴら 春キャベツとみかんの サラダ</p>	<p>白身魚フライと温野菜の タルタルソース 田舎煮 ほうれん草とお魚ソー セージ炒め 人参とエビ・ウリの胡麻酢和え</p>
25	26	27	28	◆お弁当の注文・キャンセル・変更◆
<p>たけのこご飯 鯖のレモン焼きと焼売 五目豆 ぜんまい入りナムル かぼちゃサラダ</p>	<p>ヒレカツとあじフライ ミニおでん 彩りナムル ポテトサラダ</p>	<p>そばろご飯 ほっけの昆布塩麹漬焼き はんぺんのチーズフライ 春の八宝菜 牛蒡とカマのきんぴら煮 豆とパスタのサラダ</p>	<p>豚バラ大根 カレーコロッケ 茄子のよごし 三色炒め</p>	<p>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しま す。変更やキャンセルに関し ても前日14:00まではご連 絡をお願い致します。注文 方法は電話・FAXでも承 ります。</p>

■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。以下をお同一し登録をさせていただきます。
「お名前・ご住所・連絡先・注文日・支払い方法(①現金 ②1か月まとめて現金 ③1か月まとめて振込)の3種類」・ご飯の硬さ、量・箸の有無・見守りサービスのご利用有無(緊急連絡先の確認)」等他にもご希望等あればご相談ください*
◆定期注文も大歓迎です◆

◆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くと幸いです。
◆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。

* はばたき弁当通信 *
ばかばかと心地よい気温が、春の訪れを感じさせてくれる季節になってきました。はばたき弁当でも新年度を迎え、心機一転☆引き続き感染症対策を徹底し、皆様に美味しいお弁当を配達できるようにがんばってまいります！
春野菜は旬の期間が短いため、新鮮でみずみずしさを感じられます。寒い冬の間に溜まった老廃物を排出させる効果や、新陳代謝を高める効果が期待できます♪

<おすすめ献立>
7日 鶏ハム～春サラダ添え
18日 新じゃがポテトサラダ
21日 春キャベツとみかんのサラダ
27日 春の八宝菜

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。