

2025年 8月 日替り献立

月	火	水	木	金	土
7月28日	7月29日	7月30日	7月31日	1日	2日
コロッケ(男爵) 鶏唐揚 竹輪煮付 切干大根とさつま揚げ煮物 ハウレン草お浸し	豚生姜焼き エビフライ 竹輪天ぷら黒胡椒入り わかめもやしサラダ うぐいす豆	コロッケ(牛肉) 豚肉カレー ひじき炒め煮 竹の子煮付 キャベツ胡麻和え	ハンバーグ 揚げ出し豆腐 胡瓜あえ物 う巻玉子(国産ワタ) 大根梅和え	メンチカツ 鶏唐揚 蒟蒻人参椎茸煮物 茄子味噌 おかか昆布	チキンカツ 厚焼玉子 竹の子とピーマン炒め 大根と山クラゲ和え 高野豆腐と人参煮
4日	5日	6日	7日	8日	9日
クリーミーコロッケ カニ風味焼売 白和え 豚肉ケチャップ炒め 茄子味噌	鶏竜田揚 イカフライ ポテトサラダ キャベツお浸し 煮豆	コロッケ(肉じゃが) 大根蒟蒻煮物 さつま揚げ煮物 肉団子トマト煮 パンプキンサラダ	白身フライ ミートスパゲティ 野菜カレー きゅうり梅和え がんも煮付	とんかつ70g 焼きそば 白滝炒め煮 高野豆腐マヨネーズ和え ビビンバ山菜もやし	鶏唐揚タレ味 マカロニ炒め 厚焼玉子 もやしと山クラゲ和え ひじき炒め
11日 山の日	12日	13日	14日	15日	16日
鶏唐揚 春巻 豆腐煮付豆板醤味 ポテトサラダ いか巻き	鶏ひき肉カレー コロッケ(野菜) キャベツの梅しそ和え 南瓜煮付と海鮮ボール 高菜スパゲティ	コロッケ(カレー) チキンカツ もやしと味噌茄子 しめじとコーン炒め トマト煮豆	エビフライ 竹輪天ぷら 豚生姜焼 大根信田煮 ハウレン草ピーナツ和え	アジフライ 中華丼風 鶏唐揚と蒟蒻煮 焼きそば わかめ胡瓜サラダ	ハンバーグ デミグラスソース ひじき炒め煮 うずら串フライ イタリアン野菜梅和え
18日	19日	20日	21日	22日	23日
コロッケ(肉じゃが) 切干大根煮付 竹輪煮付 麻婆茄子 ソース焼きそば いも茎の煮浸し	ジューシー肉ソーマイ 鶏唐揚 豆腐と大根煮 ハウレン草ピーナツ和え おかか昆布	とんかつ70g めかぶオクラ 厚焼玉子 うぐいす豆 玉葱ソースカレー味	白身フライ ほうれん草と鶏挽肉カレー 大根酢の物 竹輪天ぷら キャベツ卵とし	春巻 えびと豆腐のふんわりしんじょ 落と竹の子煮 豚肉とにんにくの芽炒め 金時煮豆	メンチカツ 鶏唐揚 蓮根マリネ 蒟蒻とさつま揚げ煮物 もやし胡瓜ごま和え
25日	26日	27日	28日	8月29日	8月30日
肉団子クリーム味 明太子スパゲティ 海鮮ボール 南瓜煮付と高野豆腐 7種スパイスのカレーロール	チキンカツ いか巻き 味付わかめ 高野豆腐卵とし 焼きそば	ミートソース オムレツ えびと豆腐のふんわりしんじょ ポテトサラダ 竹の子煮付	シーフードカレー コロッケ(南瓜) 揚げ焼売 イタリアン野菜梅和え ビビンバ山菜もやし	クリーミーコロッケ 肉じゃが 揚げ豆腐 小松菜お浸し ぜんまい炒め煮	鶏唐揚 ハムカツ 大根信田煮 竹輪煮付 キャベツ梅和え



まごころで奉仕する
仕出し弁当 はらの

TEL 042-581-6840

予備TEL 080-6632-3373

はらの弁当Qで検索

材料入手の関係で献立が変わることがありますので、その際はご了承下さい。
ご注文は当日の午前9時30分までにお願いします。