

2025年 4月🌸日替り献立

月	火	水	木	金	土
	1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	2日 鶏竜田揚 シーフードスパゲティ ポテトサラダ 白菜クリーム煮 煮豆	3日 親子煮 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	4日 白身フライ ミートスパゲティ 野菜カレー もやし梅和え がんも煮付	5日 とんかつ60g 焼きそば 白滝炒め煮 高野豆腐マヨネーズ和え ピピンパ山菜もやし
7日 鶏ひき肉カレー コロッケ🍷🍷 白菜の梅しそ和え 南瓜煮付と海鮮ボール 高菜スパゲティ	8日 鶏唐揚 春巻 豆腐煮付豆板醬味 ポテトサラダ いか巻き	9日 ハンバーグ デミグラソース ひじき炒め煮 うずら串フライ 白菜サラダ	10日 コロッケ🍷 チキンカツ もやしと味茄子 しめじとコーン炒め トマト煮豆	11日 豚生姜焼 大根田楽 京風がんも1/2 ひとくちエビカツ ほうれん草ピーナツ和え	12日 白身フライ 中華丼風 鶏唐揚と蒟蒻煮 金平牛蒡 わかめ胡瓜サラダ
14日 ジューシー肉汁カレー 鶏唐揚 豆腐と大根煮 ほうれん草ピーナツ和え おかか昆布	15日 とんかつ60g ミニカップめかぶ 厚焼玉子 うぐいす豆 白菜ソースカレー味	16日 コロッケ🍷 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	17日 春巻 イカフライ 踏と竹の子煮 豚肉とにんにくの芽炒め 金時煮豆	18日 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	19日 白身フライ ほうれん草と鶏挽カレー 大根酢の物 竹輪天ぷら 白菜卵とじ
21日 チキンカツ いか巻き 味付わかめ 高野豆腐卵とじ 焼きそば	22日 ミートソース オムレツ ふわふわ豆腐天ぷら ポテトサラダ 竹の子煮付	23日 シーフードカレー コロッケ🍷 焼売 白菜と胡瓜ごま和え ピピンパ山菜もやし	24日 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	25日 鶏唐揚 ハムカツ 大根信田煮 竹輪煮付 白菜ピーマンクリーム煮	26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
28日 コロッケ🍷 いわしつみれ 野菜炒め 鶏唐揚 蒟蒻と椎茸煮付	29日 昭和の日 完熟トマトソースのピザロール 豚肉みそ炒め ミニカップめかぶ インゲンごま和え 大根と高菜和え	30日 アジフライ 鶏唐揚 白菜クリーム煮 ワカメあさり和え 香味豆腐	5月1日 牛肉カレー ハンバーグ ひじき炒め煮 厚焼玉子 ほうれん草ごま和え	5月2日 白身フライ バジルスパゲティ 煮豆金時 南瓜挽肉炒め ほうれん草お浸し	5月3日 酢豚風 春巻 竹輪天ぷら もやしと味茄子 蓮根煮付
5月5日 ハンバーグ 揚げ出し豆腐 胡瓜あえ物 オムレツ 大根梅和え	<div data-bbox="319 1657 1500 1836" data-label="Text"> <h2 style="text-align: center;">まごころで奉仕する 仕出し弁当 はらの</h2> </div> <div data-bbox="430 1848 1340 1948" data-label="Text"> <h3 style="text-align: center;">TEL 042-581-6840</h3> </div> <div data-bbox="654 1937 1228 1993" data-label="Text"> <p style="text-align: center;">予備TEL 080-6632-3373</p> </div> <div data-bbox="925 1982 1404 2027" data-label="Text"> <p style="text-align: center;">🔍はらの弁当🔍で検索</p> </div> <div data-bbox="303 2016 1532 2116" data-label="Text"> <p style="text-align: center;">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。</p> </div>				