

## 2025年7月 選択メニュー 一覧表

	夕食	7月5日(土)	昼食	7月8日(火)	昼食	7月11日(金)	夕食	7月17日(木)	昼食	7月23日(水)	昼食	7月25日(金)	夕食	7月30日(水)
選択A		デミグラスカレーライス		かに風味かまぼこ散らし寿司		そうめん		えび天うどん		焼きそば		夏野菜カレー		鮭のちらし寿司
選択B		牛皿		お魚とうふの南蛮漬け		鶏の旨煮		めばるの味噌煮		豚肉の南蛮漬け		鶏唐揚げの野菜あんかけ		鮭の幽庵焼き
メニュー共通		菜の花とコーンのソテー		里芋の煮物		かぶの煮物		豚肉と昆布の沖縄風炒め		はんぺんの煮合わせ		人参とさつま揚げの佃煮風		かぼちゃのカニあんかけ
		フルーツゼリー (白桃)		もやしと豚のナムル		ハムと野菜のマリネサラダ		明太子スパゲティサラダ		ほうれん草の菜種和え		カリフラワーとアスパラのサラダ		キャベツのおかかポン酢和え
盛り付け方法		○湯煎して、ご飯にかけてご提供いたします。		○炊いたご飯に混ぜ合わせ、盛り付けて下さい。		①「麺」は冷凍商品になっております。茹で時間は、柔らかさを調節してお好みのかたさに茹で上げて下さい。 ②「スープ」は希釈タイプです。水で希釈し沸騰させてご使用下さい。「具材」を湯煎で加熱し、トッピングしてご提供くださいませ。		①「麺」、「エビ天」は冷凍商品になっております。「麺」の茹で時間は、柔らかさを調節してお好みのかたさに茹で上げて下さい。 ②「スープ」は希釈タイプです。水で希釈し沸騰させてご使用下さい。「具材」を湯煎で加熱し、トッピングしてご提供くださいませ。		○湯煎して、お皿に盛り付けてご提供いたします。		○湯煎して、ご飯にかけてご提供いたします。		○炊いたご飯に混ぜ合わせ、盛り付けて下さい。
						※冷凍で別梱包の為、別途送料を頂戴いたします。		※冷凍で別梱包の為、別途送料を頂戴いたします。						

きざみ・ミキサーをご注文のお客様へ  
 ※「A」を選択された場合、主菜は対象外です。  
 きざみ・ミキサー加工されていない商品のお届けとなります。



〒690-0816 島根県松江市北陵町18番地1  
 TEL : 0852-20-2400  
 FAX : 0852-20-2402