

3月ランチメニュー

月	火	水	木	金
3 白身魚のあご出しオイル焼き ポテトチーズ和え 切り干しサラダ	4 鶏磯部揚げ なばなの卵和え 高野豆腐のあんかけ煮	5 鮭のタルタル焼き 白菜のゆずこしょうマリネ カボチャクリームチーズサラダ	6 肉巻き豆腐のチーズパン粉焼き コロコロ野菜の塩麹和え 味噌おでん	7 サバのゴマダレ焼き ソース焼きそば 肉じゃが
10 豚ゆずこしょう焼き 春雨中華サラダ ひじき煮	11 メヌケの西京焼き 炊き合わせ ポテトちくわ天	12 のりチーズ照り焼きチキン 筑前煮 青菜のからし和え	13 鮭とポテトのアイオリソース ごぼうの柳川風 豆のキーマカレー煮	14 牛肉トマト豆腐 のり佃煮とねぎの卵焼き ポテトコロケ
17 サバの塩焼き梅大根添え 豚肉のカレーソテー 和風スパゲティ	18 鶏のトマトクリームソース ポテトと豆のサラダ 小松菜の卵あんかけ	19 白身魚の青のりピカタ ほうれん草とツナのひじき和え 揚げ出し豆腐	20 春分の日	21 エビかつ ピーマンの肉味噌炒め 切り干し煮
24 チキンの塩麹マヨ焼き コールスローサラダ 大根味噌バター煮	25 アジの竜田揚げねぎソース 青菜ときのこの煮びたし キャベツのカレークリーム煮	26 豚コチュ味噌焼き 三色ナムル じゃばらきゅうりの塩コブ漬け	27 きのこと豆腐のタラコ焼き のりごまサラダ 竹の子とフキの煮物	28 デミグラスハンバーグ スパニッシュオムレツ さつま芋のレモン煮
31 味噌かつ キンピラゴボウ マカロニサラダ	花が咲き、春の訪れを感じる季節となりました。 やまぶき弁当を持ってピクニックやお花見はいかがでしょう。			

●お問い合わせ・事前ご予約は 052-799-3991(山吹ワーキングセンター明倫 8:30~17:15)

★当日ご予約受付 白壁店:052-961-5677(店頭売り用)

出来町店:052-799-3991(出来町店) <https://yamabukiw.org/>



※都合により献立を一部変更する場合があります。

※現在、配達はお受けしていません。

※配達ルートの手配で、日によって配達時間が前後することがあります。