

平成29年度献立表

(薬菜弁当)

キッチン・オリタ

月 日	献 立	注文数
5/12 (火)	宮崎鶏のボンボン焼	
	油かじりのムニエルタルト	
	ミートドロッケ	
	かくり天津飯丹セット(焼豚とハルの玉子巻)	
5/16 (土)	入トシカツ特製ソース	
	鶏とチーズのから揚げ焼物	
	鮭の極焼	
	ロコモコ丼セット	
5/18 (月)	山かげぎのソリネ	
	ミニチキンとチーズの厚焼玉子	
	ハムカツ	
	ポコチン焼とじおセット	
5/19 (火)	宮崎鶏のからあげからしおしお	
	魚骨のみそ煮	
	エビフリムドロッケ	
	山路のちらしおセット	
5/20 (水)	こえつみの天ぷらオーロラソース	
	酒とどり	
	大根と豚肉のみそ煮込み	
	入トシカツみそ汁と冷やし中華	
5/21 (木)	鶏と大根のチキンドロッケ	
	白身魚のたらこソース	
	ポコチンとチーズの肉巻フライ	
	えび天丼セット	
5/22 (金)	鶏軟骨ハンバーグ	
	白身魚のフライタルト	
	豚肉の冷しゃぶから揚げ	
	韓国風ちぢみセット	
5/23 (土)	たらこオムレツ	
	ホムコロ(キャベツと豚肉のみそ煮)	
	やんぱんかいかの肉巻天ぷら	
	聖徳園カレーと入トシカツ	
5/24 (日)	鶏南蛮	
	しらしやと野菜のかきあげ	
	あげまんちやと和風煮物	
	オムライスとミニクラソース	

黒米のぼん 150円

チョコレイトプリン 120円

杏仁豆腐

150円

5/13(土) 営業

水ようかん 100円

カトニッコウ 150円

かぼちのシフォン 150円

5/20(土) 営業

カスタードプリン 100円

豆乳ゆずもち 150円

月 日	献 立	注文数
5/17 (水)	魚骨の塩焼大根おろしと玉子焼	
	フライポコチンと鶏からのポコチン	
	野菜の肉巻フライ	
	黒米いなしおセット	
5/18 (木)	エビフライタルト	
	中華風厚焼玉子	
	野菜いため	
	人形かき揚げとちりめんたまみそ汁	
5/19 (金)	タントリーチキン	
	ムーロ豆腐	
	えび春巻	
	30種の食材のから揚げとおまかせ	
5/22 (月)	宮崎鶏のからあげ	
	白身魚のムニエルタルト	
	ハンバーグとチキンドロッケ	
	黒米巻おしお	
5/23 (火)	入トシカツ特製ソース	
	あげおし豆腐和風えびあんかけ	
	アメリカンオムレツ	
	聖徳園薬菜弁当	
5/24 (水)	蒸し鶏のバンバンジー	
	えびのチリソース	
	ミニチカツ	
	焼豚チャーハン	

○みほう相入荷はじまりました。例年より少し早いですが、果汁たっぷりでおいしいです。
 ○ゴールデンウィークはカレンダーどおり営業します。
 5月1日(月) 2日(火) 6日(土) やつまーす
 ☆今月の手づくり豚まん2個入り180円の販売日は5/24(水)です。1個ずつ心をこめて包みます。数に限りがございますので早目のご予約をおすすめ致します。

休業日:日曜・祝日(土曜日は営業しておりますので献立のお問い合わせは献立案内専用電話にお願いします。)
キッチン・オリタ 〒581-0018 八尾市青山町3丁目5番52号
 TEL (072)924-3431 / FAX (072)924-3316
 献立案内専用 (072)924-3432
 ホームページ <http://kitchen-orita.com>