

桃の花膳 仕出し弁当 お品書き

2025年4月15日～

金木犀(きんもくせい) T-1 特選幕の内 3月-5月:タケノコご飯 6月-8月:トウモロコシと枝豆 9月-11月:しめじご飯 12月-2月:五目ご飯(椎茸、人参、筍) 御飯(ごま・小梅)、季節のご飯(花形)		
桜えびのかき揚げ (桜えびは台湾産) 天ぷら (なす、ししとう、鱈) 天つゆ	あじと野菜の南蛮漬 け くらげ酢漬	煮物 (蓮根、大根、椎茸、 花麩、絹さや、 里芋、黒はんぺん)
鯖の西京焼き 帆立チーズ焼き 三つ葉の玉子焼き 酢取生姜 レタス	すき焼き (静岡県産牛、花人 参、車麩、ネギ、白 滝、ほうれん草)	鶏肉のうぐいす焼き 箱根山麓豚炙り焼き 鶏つくね しらす厚揚げピザ [®] 風焼き わらび餅

月桂樹(げっけいじゅ) T-2 特選幕の内		
海老フライ チキンカツ レモン 添付ソース	あじと野菜の南蛮漬 け 煮物(椎茸、絹さや、 がんも) オレンジ	帆立チーズ焼き 三つ葉の玉子焼き 鯖の西京焼き 酢取生姜 レタス
御飯(ごま・小梅)	すき焼き (静岡県産牛、 花人参、車麩、 ネギ、白滝、 ほうれん草)	季節のご飯(花形) 3月-5月:タケノコご飯 6月-8月:トウモロコシと枝豆 9月-11月:しめじご飯 12月-2月:五目ご飯 (椎茸、人参、筍)

矢車草(やぐるまそう) T-3 特選幕の内		
煮物 (蓮根、椎茸、人参、 絹さや、里芋)	すき焼き (静岡県産牛、車麩、 ネギ、白滝) ブロッコリー	チキンカツ 海老フライ 玉子焼き 添付ソース
御飯(ごま・小梅)	季節のご飯(花形) 3月-5月:タケノコご飯 6月-8月:トウモロコシと枝豆 9月-11月:しめじご飯 12月-2月:五目ご飯 (椎茸、人参、筍)	太刀魚山椒焼き 鶏肉の照焼 酢取生姜 香の物2種 オレンジ

水芭蕉(みずばしょう) T-4 和風弁当		
御飯(ごま・小梅)	桜えびのかき揚げ (桜えびは台湾産) 鶏照焼き 玉子焼き 山菜煮	わさび漬け 桜漬 わらび餅 添付醤油 添付ソース
	アジフライ 黒はんぺん磯辺焼き 鯖の木の芽みそ焼き 鯖の角煮	すき焼き (静岡県産牛、しめ じ、しらたき、人参、 絹さや)

向日葵(ひまわり) T-5 和風幕の内		
御飯(ごま・小梅)	豚すき 煮物 (しらたき、人参、絹 さや、里芋、しめじ)	蒲鉾 玉子焼き わさび漬け 添付醤油 添付ソース
	海老フライ 鶏肉と野菜の南蛮 漬け 焼き鮭	山菜煮 桜漬

ラベンダー T-6 洋風弁当		
御飯(青のり)	海老のアーモンド揚 げ ポテトサラダ	白身魚ホワイトソー スがけ 鶏肉香草焼き スパゲッティ
	海老のアメリカー ン ソース煮 グリンピース しめじ煮 桜漬	牛バラシチュー 花形じゃがいも 花形人参 ブロッコリー

ダリア T-7 洋風弁当		
御飯(青のり)	桜漬	チキンカツ 豚肉のマスタード焼 スパゲッティ ブロッコリー、人参ソ テー、添付ソース
	白身魚トマトソース・ レモン添え ポテトサラダ	鶏肉のカレーソー ス・ポムパユ オレンジ

山茶花(さざんか) T-8 中華弁当		
御飯(黒ごま)	回鍋肉(ホイコー ロー) オクラ、赤パプリカ	茄子の味噌炒め 海老チリソース グリンピース
	春巻き しゅうまい 白身魚香り揚げ 人参、ブロッコリー 添付醤油	くらげ酢漬 錦糸玉子 柴漬

水仙(すいせん) T-9 中華弁当		
御飯(黒ごま)	酢豚	帆立アーモンド揚げ しゅうまい 鶏甘酢和え 添付醤油
	海老チリソース グリンピース 回鍋肉(ホイコー ロー) 柴漬	春雨サラダ

アカシア T-10 おむすび弁当		
海老フライ 鶏唐揚げ ポテトフライ 玉子焼き 添付ソース	ウィンナー ポテトサラダ 焼きそば、紅生姜 桜漬	
おにぎり3種(桜えびめし、しめじ、梅)		

エルム T-11 サンドイッチ弁当		
スパゲッティ 人参ソテー		鶏唐揚げ ウィンナー ミニトマト
オレンジ わらび餅	サンドイッチ(ツナ(レタス)、ハム、トンカツ)	

オーク T-12 サンドイッチ	
サンドイッチ(ツナ(レタス)、ハム+チーズ、トンカツ、ハム+トマト&キュウリ)	

あじさい T-13 寿司弁当		
握り寿司 (玉子、アジ、こはだ、海老) わさび稲荷 細巻き寿司 (明太・きゅうり、ツナコーン、干瓢)	煮物(筍、人参、里芋、椎茸、絹さや) 鶏照焼	天ぷら (舞茸、茄子、シシトウ)
	太巻き	生姜甘酢漬け 添付醤油

すずらん T-14 寿司弁当	
鶏肉北海揚げ 焼き鮭	煮物 (里芋、筍、ふき、椎茸、人参)
オレンジ 生姜甘酢漬け 添付醤油	いなり寿司 細巻き寿司(明太・きゅうり、ツナコーン) 玉子太巻き 太巻き

あおい T-15 握り巻物寿司	
いなり寿司 握り寿司(玉子、椎茸、こはだ、海老) 細巻き寿司(明太・きゅうり、ツナコーン) 太巻き 生姜甘酢漬け 添付醤油	

りんどう T-16 稲荷巻物寿司	
いなり寿司 細巻き寿司(明太・きゅうり、ツナコーン) 干瓢巻き 太巻き 玉子太巻き 生姜甘酢漬け 添付醤油	

月見草(つきみそう) T-17 和風弁当		
御飯(ごま・小梅)	鶏肉のから揚げ タラフライ 黒はんぺん青のり揚げ、焼き鮭 蒲鉾、玉子焼き、桜漬 添付醤油	
	煮物 (筍、こんにゃく、人参、絹さや)	山菜

蓬(よもぎ) T-18 和風弁当		
御飯(ごま・小梅)	鶏肉のから揚げ タラフライ 添付醤油	鯖塩焼 蒲鉾、玉子焼き 山菜
	煮物(筍、こんにゃく、人参、絹さや)	桜漬

蓮華(れんげ) T-19 中華弁当		
御飯(黒ごま)	焼きそば、紅生姜 玉子焼き 鶏肉のから揚げ	しゅうまい 春巻き 春雨・胡瓜・ハムサラダ
	酢豚	桜漬 添付醤油

薊(あざみ) T-20 中華弁当		
御飯(黒ごま)	焼きそば、紅生姜 回鍋肉(ホイコーロー) しゅうまい 春巻き	
	山菜煮 玉子焼き	桜漬 添付醤油