

Japanese

メニューはお知らせなく変更することがあります
のでご了承ください

川部メモリアルハウス 明治会ランチプログラム 2026年8月

イートインをお勧めします
60歳以上テイクアウト-8ドル。60歳以上イートイン-5ドルの寄付を推奨
60歳未満 テイクアウト - 12ドル。60歳未満 イートイン - 10ドル
オフィスのあいている2日前までに 206-322-4550 までお電話
または、Eメールにて <lunch@kawabehouse.org>

月曜	火曜	水曜	木曜	金曜
3 豚焼きそばとギョウザ (人参、玉ネギ、キャベツ、青ノ リと刻みショウガ入り) タラとほうれん草の味噌汁 いなりずし スイカ	4 カキフライ トマト、人参、緑葉レタス、黄ピ ーマンとラディッシュのサラダ ほうれん草のゴマ和え 豆腐とネギの味噌汁 ご飯 くし形オレンジ	5 焼肉丼 (牛肉、玉ネギ、玉子がご 飯の上 に) トマト、ルッコラ、とキュウリの サラダ 玉ネギと豆腐の味噌汁 バナナ	6 スパゲティミソース (牛肉、スパゲティ、トマトソー ス、チーズ) サラダ(ブロッコリ、ほうれん草、 ケール、トマト) 野菜のクリアスープ ガーリックトースト 薄切りリンゴ	7 冷やし中華 (鶏肉、エビ、ハム、 玉子、ネギ、赤ピーマン、トマト、 ほうれん草とキュウリ入り) 青カッパとタクアン 人参とヒジキの味噌汁 くし形オレンジ
10 サバの塩焼き 大根おろしとレモン添え 小松菜と油揚げの煮びたし 青カッパとタクアン スカッシュと水菜の味噌汁 玄米ご飯 バナナ	11 鶏の唐揚げ丼 (カリカリフライ ドチキンとセイボリーソース、マ ヨ、刻みノリとネギがご飯の上 に)、トマト、ピーマン、ブロッ コリ、ラディッシュ入りルッコラ サラダ、人参とネギの味噌汁 薄切りリンゴ	12 おでん (玉子、コンニャク、大根、 昆布、人参、椎茸、カマボコ、な ると巻き、チクワ、さつま揚げ、 油揚げ、厚揚げと魚団子) ほうれん草のおひたし ご飯 スイカ	13 アジフライ 千切りキャベツとレモン添え 大根、ニンジン、コンニャクの煮物 人参とカニカマの味噌汁 ご飯 バナナ	14 サンドイッチ: (1) 玉子、(2) ジャ ガイモ、(3) ツナ、(4) ハム、トマ ト、レタスとキュウリ ブロッコリ、トマトとケールのサ ラダ 野菜スープ オレンジ
17 チキンカレー (ジャガイモ、人参と玉ネギ入り) キャベツとピーマンのサラダ スカッシュとワカメの味噌汁 ご飯 薄切りリンゴ	18 トンカツ ほうれん草、ピーマン、ネギ、ト マトとブロッコリ入りケールサラ ダ 人参と高菜の味噌汁 ご飯 くし形オレンジ	19 豚肉ショウガ焼き タクアンとシバ漬け サラダ (ケール、ほうれん草、人 参、トマト、ネギ、ラディッシュ、 ピーマンと干しクラベリー) ご飯、クレソンと豆腐の味噌汁 薄切りリンゴ	20 牛肉と黒キノコ エンドウ、ブロッコリの ニンニク炒め ご飯 サラダ 味噌汁 フルーツ	21 魚 (タラ) の塩・コショウ インゲンのニンニク炒め ご飯 サラダ 味噌汁 果物
24 酢豚 中華ブロッコリ ご飯 サラダ 味噌汁 果物	25 鶏肉の黒豆ソース ボクチョイのニンニク炒め ご飯 サラダ 味噌汁 果物	26 麻婆豆腐 野菜のニンニク炒め ご飯 サラダ 味噌汁 果物	27 鶏肉とカシューナッツ ボクチョイ ご飯 サラダ 味噌汁 フルーツ	28 牛肉のオイスターソース炒め 白菜 ご飯 サラダ 味噌汁 フルーツ
31 焼き豚とマッシュルームと ロックコッド ブロッコリのニンニク炒め ご飯 サラダ 味噌汁 フルーツ				