

献立表 デラックス

現場：もぐもぐ
 献立種類：デラックス(個別献立 / A / B / C / D / E / F / G / H)
 期間：2021/1/1~2021/1/31

	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
朝食						カスタードロール マカロニサラダ 洋梨缶	小山パン ポテトサラダ 黄桃缶
昼食						栗きんとん・たたきごぼう チキンロール八幡巻 一口にしん昆布巻 角型蒲鉾・里芋と人参の煮物 プリの照り焼き・出し巻卵 和菓子	豚肉白菜煮 茄子の煮付 ちくわのおかか和え れんこんのごま炒め エビの旨煮 漬物
夕食						伊達巻スライス・なま酢 紅茶鴨スモークスライス 黒豆・数の子切干松前 高野豆腐と南瓜の煮物 赤魚の煮付・花つつみ 和菓子	牛のどて煮 からし菜の塩昆布炒め うの花 ぜんまい煮 厚揚げ煮 漬物
	3	4	5	6	7	8	9
朝食	ショコラロール スパサラダ フルーツミックス	カスタードリング 目玉焼き ミカン缶	シュガーバターコップ マカロニサラダ 洋梨缶	黒糖食パン ポテトサラダ 黄桃缶	ミニストロベリーツイスト スパサラダ フルーツミックス	小山パン 茹で卵 ミカン缶	クリームエスカルゴ マカロニサラダ 洋梨缶
昼食	照焼チキン 付け合せ(ミックス)77(ルチー) ブロッコリーのソテー オムレツ じゃがバター キャベツのコンソメ煮 漬物	和風ハンバーグ 高野の含め煮 水菜のポン酢和え はんぺんの甘辛炒め えんどうのツナ煮 漬物	カレイの煮付 付け合せ(筍煮) さつま芋の甘煮 菜の花の磯和え 糸コンのしぐれ煮 ぜんまいの炒め物 漬物	ボークチャップ 小松菜のコンソメ煮 カリフラワーのレモン和え マカロニソテー いんげんバターソテー 漬物	つくね塩ちゃんこ からし菜の煮浸し オクラのゆかり和え 貝柱の旨煮 筑前煮 漬物	ちゃんぽんめん カニ団子の煮付 海藻の青じそ和え 厚揚げの炒め物 山菜のごま炒め 漬物	牛肉と菜の花の炒め煮 ヒジキ煮 胡瓜の梅肉和え こんにやくの金平 大豆煮 漬物
夕食	赤魚の煮付 付け合せ(赤板) 金平ごぼう ほうれん草の煮浸し こんにやくの炒め煮 冬瓜の煮付 漬物	豚の生姜焼き ヒジキの炒め煮 オクラのわさび和え 山芋の短冊揚げ チンゲン菜のごま炒め 漬物	チキンピカタ 付け合せ(ポイルキャベツ) れんこんの梅煮 春菊のお浸し 白菜のおかか炒め 貝柱の甘辛炒め 漬物	肉じゃが 平天の炒め物 胡瓜の酢の物 麩の卵とじ 大豆の甘辛炒め 漬物	タラのムニエル 付け合せ(ポイルブロッコリー) 大根のコンソメ煮 パンプキンサラダ きのこの洋風煮 茄子のカレー炒め 漬物	豚丼 里芋の含め煮 チンゲンサイ土佐和え 冬瓜の和風あん 出し巻 漬物	鶏のこく旨煮 はんぺんの青のり炒め 小松菜のお浸し 高野の旨煮 お好み焼き 漬物
	10	11	12	13	14	15	16
朝食	レーズンラウンド ポテトサラダ 黄桃缶	ミニ黒糖ツイスト スパサラダ フルーツミックス	食パン 目玉焼き ミカン缶	カスタードロール マカロニサラダ 黄桃缶	ショコラロール ポテトサラダ フルーツミックス	レーズンドッグ スパサラダ フルーツミックス	シュガーバターコップ 茹で卵 ミカン缶
昼食	鮭の幽庵焼 付け合せ(フキ煮) 野菜卵とじ 春菊の生姜和え ぜんまい煮 えんどうの炒め煮 漬物	オムレツデミソース サゲン菜の洋風煮 きのこのマリネ コーンチーズソテー キャベツのコンソメ炒め 漬物	中華丼 麻婆大根 胡瓜のごま油和え しゅうまい れんこんの煮付 漬物	牛のしぐれ煮 水菜のおかか炒め オクラのお浸し 煮奴 山菜煮 漬物	マグロカツ 付け合せ(ポイルキャベツ) チンゲン菜の煮浸し 里芋の柚子風味和え もやしの炒め物 ヒジキ煮 漬物	鶏のカレー炒め れんこんの梅煮 小松菜のお浸し ブロッコリーの卵炒め はんぺんの甘辛煮 漬物	太刀魚の塩焼 付け合せ(大根卸し) 冬瓜の煮付 春菊のポン酢和え きのこの煮浸し 里芋の煮付 漬物
夕食	豚汁風 水菜のごま炒め もやしの甘酢和え ブロッコリーの和風あん じゃが芋の煮付 漬物	牛肉の野菜炒め 南瓜の甘煮 糸コンのゆかり和え ちくわのおかか炒め ねぎ焼 漬物	ヒラスの照焼 付け合せ(筍煮) 大豆の甘辛炒め 菜の花のわさび和え 茄子の煮浸し 里芋の利休煮 漬物	クリームシチュー きのこのトマト煮 ブロッコリーのごまドレ和え ホタテバター 明太スパゲティ 漬物	豚バラ大根 金平ごぼう 春菊のお浸し フーチャンプルー いんげんの煮付 漬物	牛肉と茄子の味噌炒め 厚揚げの炒め煮 ほうれん草のごま和え 筑前煮 ぜんまいの炒め物 漬物	豚肉トマト煮 からし菜のコーンバターソテー ビーンスサラダ カリフラワーのコンソメ煮 シーフードソテー 漬物
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	抹茶リング マカロニサラダ 洋梨缶	黒糖食パン ポテトサラダ 黄桃缶	カスタードリング スパサラダ フルーツミックス	抹茶リング 目玉焼き ミカン缶	小山パン マカロニサラダ 洋梨缶	クリームエスカルゴ ポテトサラダ 黄桃缶	レーズンラウンド スパサラダ フルーツミックス
昼食	牛の吉野煮 こんにやくの甘辛炒め 菜の花の磯和え いんげんの炒め物 茄子の煮浸し 漬物	豚肉とごぼうのごまみそ炒め カニ団子の煮付 胡瓜の酢の物 山菜のおかか炒め しょうが天の炒め物 漬物	チキンピカタ 付け合せ(ポイルブロッコリー) ほうれん草のコンソメ煮 タラモサラダ チリビーンズ マカロニソテー 漬物	めばるの生姜煮 付け合せ(フキ煮) からし菜の塩昆布炒め ちくわのみそ和え れんこんの土佐煮 えんどうと人参の煮物 漬物	牛肉うどん 金平ごぼう オクラのわさび和え 里芋の含め煮 水菜のごま炒め 漬物	豚とチンゲン菜の炒め物 ヒジキの炒め煮 糸コンのゆかり和え 冬瓜のツナ煮 貝柱の煮付 漬物	鶏とじゃが芋の味噌バター 菜の花の塩昆布炒め もやし和風サラダ えんどうの炒め煮 豆腐チャンプルー 漬物
夕食	鶏豆腐煮 ヒジキ煮 小松菜のわさび和え 大根のべっこう煮 れんこんの金平 漬物	鯖のコチュジャン煮 付け合せ(筍煮) もやしの塩炒め チンゲン菜のごま油和え キャベツの中華煮 きのこのオイスター炒め 漬物	すき焼風煮 切干大根の桜えび炒め オクラのお浸し 麩の卵とじ ぜんまい煮 漬物	豚肉のちゃんちゃん焼 南瓜の煮付 菜の花の梅肉和え 茄子の香味炒め えんどうの煮付 漬物	味噌チキン 付け合せ(ポイルほうれん草) いんげんの炒め物 白菜の青じそ和え エビの旨煮 ブロッコリーの和風ソテー 漬物	たらの酒蒸し 付け合せ(赤板) 小松菜の辛子炒め 大根の酢の物 きのこの煮浸し れんこんのそぼろ炒め 漬物	ブルコギ風 キャベツの煮付 胡瓜のめかぶ和え 春巻 こんにやくの甘辛炒め 漬物
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	ミニストロベリーツイスト 茹で卵 ミカン缶	ショコラロール マカロニサラダ 洋梨缶	シュガーバターコップ ポテトサラダ 黄桃缶	ミニ抹茶ツイスト スパサラダ フルーツミックス	クリームエスカルゴ 目玉焼き ミカン缶	食パン マカロニサラダ 洋梨缶	レーズンドッグ ポテトサラダ 黄桃缶
昼食	さんまの煮付 付け合せ(しめじ) はんぺんの甘辛煮 ほうれん草のお浸し さつま芋のレモン煮 ビーフソテー 漬物	カレーライス 白菜のみそ炒め 海藻サラダ 茄子の炒め物 ごぼうの旨煮 漬物	豚と小松菜のごま生姜炒め 里芋の煮付 胡瓜の青じそ和え もやしのピリ辛炒め 高野の煮付 漬物	鶏唐揚げ 付け合せ(マカロニソテー) ほうれん草の煮浸し 切干大根の和え物 大豆煮 ブロッコリーの和風あん 漬物	白身魚のチリソース 春雨の炒め物 オクラのナムル 菜の花の卵炒め ぜんまいの炒め煮 漬物	牛のしぐれ煮 がんと煮 春菊の辛子和え 大根の生姜炒め 白菜の桜えび炒め 漬物	ポトフ ナポリタン いんげんのゴマドレ和え きのこの洋風煮 コーンバター 漬物
夕食	オムレツマトソース カリフラワーのソテー 春菊のマスタードマヨ和え 野菜のコンソメ煮 いんげんバターソテー 漬物	鶏のみぞれ煮 山菜のおかか炒め オクラのゆかり和え 南瓜の小倉煮 水菜のあっさり煮 漬物	鯖の生姜煮 付け合せ(赤板) からし菜の煮付 糸コンの明太和え ヒジキ煮 貝柱の甘辛炒め 漬物	牛のどて煮 ちくわの辛子炒め チンゲン菜のごま酢和え れんこんのそぼろ炒め 麩と野菜の煮物 漬物	和風ロールキャベツ じゃが芋の甘辛炒め 小松菜のお浸し 筑前煮 揚茄子の煮浸し 漬物	きつねそば 水菜のおかか炒め もやしのポン酢和え ブロッコリーの香味炒め 南瓜の煮付 漬物	ヒラスの幽庵焼 付け合せ(筍煮) 海鮮れんこんはさみ揚げ オクラのお浸し ほうれん草の煮浸し 山菜煮 漬物
	31						
朝食	カスタードロール スパサラダ フルーツミックス						
昼食	鶏の治部煮 チンゲン菜の辛子炒め 里芋の味噌和え ヒジキ煮 ちくわの甘辛炒め 漬物						
夕食	牛のカレー炒め カリフラワーの甘酢煮 菜の花の梅肉和え 冬瓜の煮付 金平ごぼう 漬物						



メニューは変更になる場合がございます。詳しくは、週間献立表をご確認ください。