

## 献立表 スタダード

現場：もぐもぐ  
 献立種類：スタンダード  
 期間：2021/6/14～2021/6/20



	月	火	水	木	金	土	日
	14	15	16	17	18	19	20
朝食	ミニ抹茶ツイスト マカロニサラダ 洋梨缶	シュガーバターコッペ ポテトサラダ 黄桃缶	食パン スパサラダ フルーツミックス	小山パン 茹で卵 ミカン缶	カスタードロール 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	レーズンドッグ スパサラダ フルーツミックス
昼食	きつねうどん エビの旨煮 菜の花のお浸し れんこんの煮付 漬物	チキンステーキ <small>付け合せ(ポイルブロッコリー)</small> オムレツ 海藻のフレンチ和え ほうれん草ソテー 漬物	白身フライ <small>付け合せ(筍煮)</small> 南瓜の和風あん オクラのゆかり和え ごぼうのそぼろ炒め 漬物	クリームシチュー コーンチーズソテー 水菜のレモン和え 大根のコンソメ煮 漬物	高菜おムレツとマグロハンバーグ 根菜煮 もやしとニラの甘酢和え 大豆の甘辛炒め 漬物	牛肉と菜の花の炒め煮 さつまいものレモン煮 切干大根のごま昆布和え 平天の金平 漬物	鶏のうすくず煮 海鮮煮 糸コンのごま和え えんどうの炒め物 漬物
夕食	鯖の照焼 <small>付け合せ(赤板)</small> からし菜の煮浸し きのこのお浸し 大豆の甘辛炒め 漬物	回鍋肉 貝柱の甘辛炒め もやしの和え物 春巻 漬物	牛と野菜の煮物 糸こんの炒め物 里芋の味噌和え えんどうの煮付 漬物	和風ロールキャベツ ヒジキ煮 胡瓜のごま油和え カリフラワーの醤油炒め 漬物	鶏のカレー炒め はんぺんの青のり炒め 白菜の梅肉和え 野菜の治部煮 漬物	とんかつ <small>付け合せ(ポイルキャベツ)</small> 出し巻 ほうれん草のお浸し 豆腐巾着の煮付 漬物	カレイの塩焼 <small>付け合せ(大根卸し)</small> 山菜煮 春菊の辛子和え ビーフンソテー 漬物

仕入れなどにより、メニューが変更になる場合がございます。変更の際は、またご連絡致します。  
 6/14(昼)は、うどんですので味噌汁は付いておりません。  
 6/17(昼)は、シチューですので味噌汁は付いておりません。

