

献立表 スタANDARD

現場：もぐもぐ

献立種類：STANDARD

期間：2021/6/21～2021/6/27



| | 月 21 | 火 22 | 水 23 | 木 24 | 金 25 | 土 26 | 日 27 |
|----|---|--|--|---|---|---|--|
| 朝食 | カスタードリング 目玉焼き ミカン缶 | ミニ黒糖ツイスト 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 | レーズンドッグ スパサラダ フルーツミックス | クリームエスカルゴ 茹で卵 黄桃缶 | 黒糖食パン マカロニサラダ 洋梨缶 | ショコラロール ポテトサラダ 黄桃缶 |
| 昼食 | 豚たまキャベツ ちくわの甘辛炒め カリフラワーのポン酢和え ヒジキ煮 漬物 | 鮭の南蛮漬 大根のおでん風 オクラのお浸し れんこんの金平 漬物 | ハヤシライス クリームコロッケ マカロニサラダ ほうれん草のベーコンソテー 漬物 | たらのチリソース 付け合せ(筍煮) ぎょうざ 胡瓜の華風和え 里芋の含め煮 漬物 | 鶏じゃが はんぺんの甘辛炒め チンゲンサイ土佐和え 茄子の炒め物 漬物 | 八宝菜 こんにゃくのオイスター炒め いんげんのごま油和え 肉団子の甘酢煮 漬物 | めばるの生姜煮 付け合せ(赤板) ブロッコリーの香味炒め 春雨とわかめのポン酢サラダ からし菜の煮付 漬物 |
| 夕食 | 牛肉そば 小松菜のゆかり炒め 海藻サラダ しょうが天の炒め物 漬物 | 味噌チキン 付け合せ(しめじ煮) さつま芋の煮付 うの花 こんにゃくの炒め煮 漬物 | 豚の生姜焼き 高野の和風あん もやし和風サラダ 菜の花の煮付 漬物 | すき焼風煮 金平ごぼう ブロッコリーのポン酢和え ぜんまい煮 漬物 | えびフライ 付け合せ(人参甘煮) 麩の卵とじ キャベツの生姜和え がんも煮 漬物 | チキンピカタ 付け合せ(ポイルキャベツ) 小松菜のコンソメ煮 パンプキンサラダ スパソテー 漬物 | 豚肉と茄子の炒め じゃが芋の煮付 春菊のお浸し ヒジキの炒め煮 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。

6/21(夕)は、そばですので味噌汁は付いておりません。

6/23(昼)は、ハヤシライスですので味噌汁は付いておりません。

