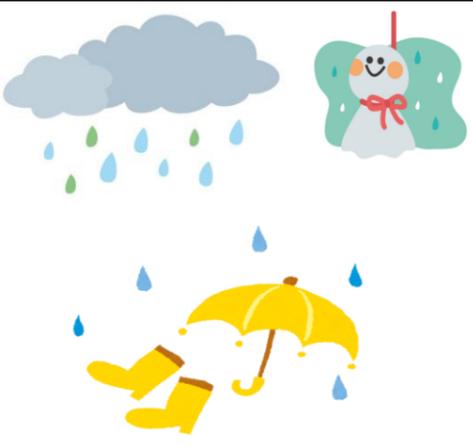
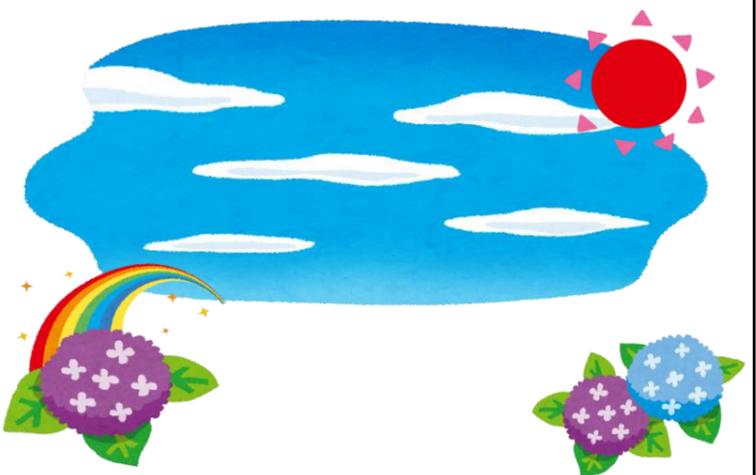


献立表 デラックス

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：2021/6/1～2021/6/30

	日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4	5
朝食			ミニ黒糖ツイスト 茹で卵 ミカン缶	小山パン マカロニサラダ 洋梨缶	食パン ポテトサラダ 黄桃缶	クリームエスカルゴ スパサラダ フルーツミックス	シュガーバターコップ 目玉焼き ミカン缶
昼食			カレーライス 平天の炒め物 小松菜のわさび和え 麩の煮物 いんげんの梅煮 漬物	つくね塩ちゃんこ 高野のくず煮 オクラのお浸し 貝柱の煮付 こんにゃくの炒め煮 漬物	さつま芋と豚肉の照煮 切干大根の煮付 胡瓜の青じそ和え キャベツとツナの和風煮 ヒジキ煮 漬物	醤油ラーメン ぎょうざ チンゲン菜の華風和え 海鮮中華炒め 大豆煮 漬物	白身魚の野菜あん 南瓜の煮付 いんげんのお浸し からし菜の塩昆布炒め ふきと筍の土佐煮 漬物
夕食			オムレットマトソース スパソテー ビーンズサラダ レンコンの洋風金平 きのこのコンソメ煮 漬物	めばるの煮付 付け合せ(赤板) からし菜のおかか炒め 春雨とわかめのポン酢サラダ エビの旨煮 里芋の煮付 漬物	牛の卵とじ ブロッコリーのソテー 水菜のレモン和え 絹ごし揚げの煮付 山菜煮 漬物	豚肉とごぼうのごまみそ炒め 茄子の煮付 菜の花の辛子和え きのこのバター醤油炒め カリフラワーの煮付 漬物	鶏豆腐煮 糸コンの卵炒め 春菊のお浸し 冬瓜の甘辛炒め カニ団子の煮付 漬物
	6	7	8	9	10	11	12
朝食	カスタードロール 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	ショコラロール 茹で卵 ミカン缶	抹茶リング 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	メンチカツ 付け合せ(ミックス)が ほうれん草のベーコンソテー タラモサラダ 白菜のコンソメ煮 ペンネチャップ 漬物	照焼チキン 付け合せ(人参煮) さつま芋の煮付 ちくわのおかか和え 大豆の甘辛炒め キャベツの煮付 漬物	鮭のちゃんちゃん焼 ヒジキ煮 カリフラワーのごま和え ねぎ焼 高野の含め煮 漬物	酢豚 ブロッコリーの塩炒め 大根のごま油和え ごぼうの甘辛煮 しゅうまい 漬物	さんまの煮付 付け合せ(フキ煮) 春菊の炒め物 もやしの和え物 じゃが芋の煮付 ビーフンのカレーソテー 漬物	鶏のこく旨煮 えのきと人参の煮物 うの花 からし菜の塩昆布炒め 茄子の煮浸し 漬物	和風豆腐ステーキ 糸コンの卵炒め キャベツの柚子風味和え えんどうの炒め煮 金平ごぼう 漬物
夕食	豚バラ大根 ぜんまいの炒め煮 小松菜のお浸し 厚揚げの炒め物 れんこんのごま炒め 漬物	かに玉あなか 貝柱の香味炒め 春雨の華風和え チンゲン菜の中華煮 こんにゃくのオイスター炒め 漬物	牛肉の野菜炒め 南瓜の甘煮 オクラ和風サラダ いんげんの煮付 ちぎり揚げの煮付 漬物	ささみチーズフライ 付け合せ(茄子のソテー) 白菜のソテー ビーンズサラダ きのこのトマト煮 コーンソテー 漬物	牛丼 出し巻 菜の花のお浸し キャベツの甘辛炒め ふんわり天 漬物	豚肉とかぼちゃのオーロラソ 小松菜のコンソメ煮 ホタテのマリネ クリームコロケ マカロニソテー 漬物	たらの酒蒸し 付け合せ(筍煮) さつま芋の甘煮 白菜磯和え 厚揚げの炒め物 冬瓜の煮付
	13	14	15	16	17	18	19
朝食	ミニストロベリーツイスト 目玉焼き ミカン缶	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プ 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 黄桃缶	クリームエスカルゴ ポテトサラダ 黄桃缶
昼食	焼肉風 コーンバター醤油炒め チンゲンサイ土佐和え 山菜煮 はんぺんの甘辛煮 漬物	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 じゃが芋の青のり炒め 漬物	チキンステーキ 付け合せ(ポイルブロッコリー) オムレツ 海藻のフレンチ和え ほうれん草ソテー ナポリタン 漬物	白身フライ 付け合せ(筍煮) 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 しょうが天の炒め物 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 ホタテバター 漬物	高菜和えとマゴ(卵)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 茄子のみそ炒め 漬物	牛肉と菜の花の炒め煮 さつま芋のレモン煮 切干大根のごま昆布和え 平天の金平 ブロッコリーの和風ソテー 漬物
夕食	豚汁風 春雨の炒め物 胡瓜の青じそ和え カリフラワーの和風明太炒め 肉団子の甘酢煮 漬物	鯖の照焼 付け合せ(赤板) からし菜の煮浸し きのこのお浸し 大豆の甘辛炒め 切干大根のごま炒め 漬物	回鍋肉 貝柱の甘辛炒め もやしの和え物 春巻 いんげんの塩炒め 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 お好み焼き 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 小松菜の煮物 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 高野の含め煮 漬物	とんかつ 付け合せ(ポイルキャベツ) 出し巻 ほうれん草のお浸し 豆腐巾着の煮付 エビの旨煮 漬物
	20	21	22	23	24	25	26
朝食	レーズンドッグ 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	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
昼食	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 冬瓜の煮付 漬物	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 麩の煮物 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 白菜の煮付 漬物	ハヤシライス クリームコロケ マカロニサラダ ほうれん草のベーコンソテー キャベツのコンソメ煮 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 カニカマ卵炒め 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 大根のべっこう煮 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 もやしの炒め物 漬物
夕食	カレイの塩焼 付け合せ(大根卸し) 山菜煮 春菊の辛子和え ビーフソテー 筑前煮 漬物	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 茄子とピーマンの煮物 漬物	味噌チキン 付け合せ(しめじ) さつま芋の煮付 うの花 こんにゃくの炒め煮 ホタテのソテー 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 平天の炒め物 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 冬瓜の甘辛炒め 漬物	えびフライ 付け合せ(人参煮) 麩の卵とじ キャベツの生姜和え がんも煮 カリフラワーの塩炒め 漬物	チキンピカタ 付け合せ(千切りキャベツ) 小松菜のコンソメ煮 パンプキンサラダ スパソテー きのこのトマト煮 漬物
	27	28	29	30			
朝食	ショコラロール 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	抹茶リング 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			
昼食	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 厚揚げの炒め物 漬物	親子丼 冬瓜の和風あん 菜の花の磯和え 豆腐チャンプルー さつま芋の小倉煮 漬物	豚と小松菜のごま生姜炒め ねぎ焼 うの花 茄子の煮付 ごぼうの旨煮 漬物	鶏天 付け合せ(しめじ煮) 春菊の炒め物 糸こんにゃく菜種和え ふきと筍の土佐煮 エビの旨煮 漬物			
夕食	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 れんこんの辛子炒め 漬物	牛肉とキャベツの甘辛炒め コーンバター醤油炒め オクラのお浸し カリフラワーの煮付 ほうれん草の煮浸し 漬物	さんまのかば焼 付け合せ(大根卸し) 貝柱の旨煮 チンゲン菜のナムル 平天の金平 山菜の甘辛炒め 漬物	ポトフ マカロニカレーソテー ブロッコリーのマリネ いんげんバターソテー レンコンの洋風金平 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。