

献立表 スタンド

現 場：もぐもぐ

献立種類：スタンド（個別献立 / A / B / C / D / E / F / G / H）

期 間：2021/7/12～2021/7/18

	月 12	火 13	水 14	木 15	金 16	土 17	日 18
朝食	ミニ黒糖ツイスト マカロニサラダ 洋梨缶	小山パン ポテトサラダ 黄桃缶	カスタードロール スパサラダ フルーツミックス	食パン 目玉焼き ミカン缶	レーズンドッグ マカロニサラダ 洋梨缶	抹茶リング ポテトサラダ 黄桃缶	シュガーバターコッペ スパサラダ フルーツミックス
昼食	かつとじ はんぺんの甘辛煮 菜の花の梅肉和え ごぼうの味噌炒め 漬物	鯖のコチュジャン煮 付け合せ(フキ煮) コーンバター醤油炒め 切干大根の和え物 カリフラワーの塩炒め 漬物	すき焼風煮 さつま芋の甘煮 オクラのポン酢和え ヒジキ煮 漬物	ポークチャップ レンコンの洋風金平 水菜のごまドレ和え ホタテのコンソメ煮 漬物	つくね塩ちゃんこ カリフラワーの醤油炒め かぼちゃの和風サラダ こんにゃくの炒め煮 漬物	かに玉あんかけ もやしの炒め物 いんげんのごま油和え しゅうまい 漬物	カレイのみぞれ煮 れんこんの梅煮 小松菜の辛子和え はんぺんの甘辛炒め 漬物
夕食	豆乳鍋風 エビの旨煮 タラモサラダ 平天の煮付 漬物	ロールキャベツ オムレツ ビーンズサラダ かぼちゃコロケ 漬物	鶏唐揚げ 付け合せ(人参甘煮) 冬瓜の甘辛炒め チンゲン菜のごま酢和え 茄子の煮浸し 漬物	鮭の和風蒸し 付け合せ(赤板) じゃが芋の煮付 ほうれん草のお浸し えんどうの煮付 漬物	カレーライス 大根のべっこう煮 海藻サラダ きのこの生姜炒め 漬物	豚丼 ブロッコリーのソテー 里芋の味噌和え キャベツの煮付 漬物	牛肉と菜の花の炒め煮 茄子とピーマンの煮物 胡瓜の塩昆布和え 白菜の柚子風味煮 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。

