

献立表 スタANDARD

現 場：もぐもぐ

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

期 間：2021/8/30～2021/9/5

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|----|--|--|---|---|--|---|---|
| | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 朝食 | カスタードロール ポテトサラダ 黄桃缶 | シュガーバターコップ スパサラダ フルーツミックス | レーズンドッグ 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 | 小山パン 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 | ショコラロール 茹で卵 ミカン缶 |
| 昼食 | 豚肉のちゃんちゃん焼 しょうが天の炒め物 春菊の和え物 お好み焼き 漬物 | 牛のカレー炒め コーンバター醤油炒め オクラのゆかり和え 切干大根のごま油炒め 漬物 | えびフライ 付け合せ(茄子のソテー) スパソテー ブロッコリーのマリネ ハンバーグ 漬物 | 鶏のこく旨煮 れんこんの金平 かぼちゃの和風サラダ ちくわの甘辛炒め 漬物 | めばるの生姜煮 付け合せ(うぐいす豆) 出し巻 チンゲン菜の和え物 キャベツの桜えび炒め 漬物 | 牛肉と菜の花の炒め煮 さつま芋の煮付 白菜の柚子風味和え 花型豆腐の煮付 漬物 | 酢豚 麻婆大根 カリフラワーのごま油和え ほうれん草の中華煮 漬物 |
| 夕食 | とりそば 南瓜の煮付 小松菜のお浸し 高野の含め煮 漬物 | 鯖の煮付 付け合せ(白菜和風ソテー) ヒジキ煮 菜の花の辛子和え 里芋の煮付 漬物 | 塩おでん ぜんまいの炒め煮 ほうれん草の菜種和え 貝柱の旨煮 漬物 | 青椒牛肉絲 春雨の炒め物 胡瓜の中華サラダ ぎょうざ 漬物 | 豚肉と茄子の炒め 水菜のおかか煮 海藻の青じそ和え ちぎり揚げの煮付 漬物 | チキンステーキ 付け合せ(人参のグラッセ) からし菜のコンソメ煮 シーフードのフレンチ和え ごぼうカレーソテー 漬物 | 太刀魚の塩焼 付け合せ(フキ煮) 麩の卵とじ いんげんのお浸し えのきと人参の煮物 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、またご連絡いたします。
8/30(夕)はとりそばのため、味噌汁はついておりません。

