

献立表 スタダード

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：2021/8/9～2021/8/15

	月	火	水	木	金	土	日
	9	10	11	12	13	14	15
朝食	シュガーバターコッペ	レーズンドッグ	カスタードロール	小山パン	クリームエスカルゴ	食パン	ミニ黒糖ツイスト
	マカロニサラダ	ポテトサラダ	スパサラダ	茹で卵	マカロニサラダ	ポテトサラダ	スパサラダ
	洋梨缶	黄桃缶	フルーツミックス	ミカン缶	洋梨缶	黄桃缶	フルーツミックス
昼食	煮込みハンバーグ	醤油ラーメン	鶏のこく旨煮	さんまのかば焼	鶏天	牛のしぐれ煮	豚肉白菜煮
	えんどうのコンソメ煮	カニ団子の煮付	出し巻	付け合せ(人参甘煮)	付け合せ(しめじ煮)	冬瓜の和風あん	山菜の甘辛炒め
	海藻サラダ	春菊の生姜和え	胡瓜の和え物	いんげんの炒め物	麩の卵とじ	ブロッコリーの青じそ和え	里芋の柚子風味和え
	レンコンの洋風金平	ぜんまいの炒め物	貝柱の煮付	春雨なめこ三杯酢	オクラのわさび和え	茄子の香味炒め	ヒジキの炒め煮
	漬物	漬物	漬物	さつま芋の煮付	厚揚げの炒め物	漬物	漬物
夕食	鶏肉南蛮漬け	金目鯛の煮付	ポークカレー	牛肉の野菜炒め	豚の生姜焼き	カレーの煮付	親子丼
	ちくわの甘辛炒め	付け合せ(筍煮)	茄子の煮付	カリフラワーの醤油炒め	ちぎり揚げの煮付	付け合せ(大根卸し)	高野の含め煮
	ブロッコリーの和え物	からし菜のおかか炒め	チンゲン菜のごま油和え	切干大根の和え物	水菜のお浸し	平天の炒め物	きのこのお浸し
	里芋の含め煮	うの花	冬瓜の甘辛炒め	山菜煮	もやしの炒め物	菜の花の磯和え	春菊の炒め物
	漬物	南瓜の甘煮	漬物	漬物	漬物	大豆の甘辛炒め	漬物
		漬物				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、またご連絡致します。
 8/10(昼)は醤油ラーメンのため、味噌汁は付いておりません。
 8/11(夕)はポークカレーのため、味噌汁は付いておりません。

