

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：2021/9/6～2021/9/12

	月	火	水	木	金	土	日
	6	7	8	9	10	11	12
朝食	抹茶リング	ミニ黒糖ツイスト	クリームエスカルゴ	小山パン	黒糖食パン	レーズンドッグ	カスタードリング
	マカロニサラダ	ポテトサラダ	スパサラダ	目玉焼き	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	鶏じゃが	白身魚のトマトソース	和風豆腐ステーキ	牛とキャベツの甘辛炒め	ポークカレー	海鮮オイスター炒め	鶏の治部煮
	ヒジキの炒め煮	春菊とペーコンのコンソメ煮	南瓜の煮付	根菜煮	ほうれん草とコーンの炒め物	しゅうまい	茄子の炒め物
	オクラのわさび和え	きのこのレモン和え	水菜のお浸し	菜の花の辛子和え	海藻サラダ	ブロッコリーのごま油和え	小松菜のお浸し
	絹ごし揚げの煮付	クリームコロッケ	エビの旨煮	山菜煮	ふんわり天	麩の煮物	焼きそば
	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物
夕食	和風ハンバーグ	豚と小松菜の炒め物	鶏のチリソース	マグロカツ	照焼チキン	牛の卵とじ	豚肉とごぼうのごまみそ炒め
	ブロッコリーの塩炒め	平天の煮付	コンニャクのオイスター炒め	付け合せ(白菜和風ソテー)	付け合せ(しめじ煮)	厚揚げの炒め煮	白菜の旨煮
	コーンの和風マヨサラダ	冬瓜の味噌和え	もやしとニラの甘酢和え	えんどうの煮付	和風スパソテー	オクラのポン酢和え	ちくわと枝豆のおかか和え
	れんこんの梅煮	さつま芋の甘煮	茄子の香味炒め	切干大根の和え物	胡瓜のゆかり和え	春菊の甘辛炒め	ぜんまいの炒め物
	漬物	漬物	漬物	カリフラワーの和風明太炒め	からし菜の煮浸し	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、またご連絡いたします。
 9/10(昼)はポークカレーのため、味噌汁はついておりません。

