

現場：もぐもぐ  
献立種類：スタンダード  
期間：2021/9/20～2021/9/26



## 献立表 スタンダード



	月	火	水	木	金	土	日
	20	21	22	23	24	25	26
朝食	小山パン スパサラダ フルーツミックス	ミニ抹茶ツイスト 茹で卵 ミカン缶	ショコラロール マカロニサラダ 洋梨缶	黒糖食パン ポテトサラダ 黄桃缶	レーズンドッグ スパサラダ フルーツミックス	カスタードロール 目玉焼き ミカン缶	シュガーバターコッペ マカロニサラダ 洋梨缶
昼食	豚肉とかぼちゃのオロソース からし菜のコンソメ煮 ホタテのマリネ コーンバター 漬物	鯖の照焼 付け合せ(茄子のソテー) 菜の花の煮付 糸コンの明太和え ヒジキの炒め煮 漬物	豆乳鍋風 さつま芋の甘煮 胡瓜の和え物 切干大根の桜えび炒め 漬物	かに玉あんかけ 春巻 小松菜のごま油和え もやしのピリ辛炒め 漬物	牛のトマト煮 ほうれん草ソテー 大根とハムのサラダ ジャーマンポテト 漬物	きつねそば エビの旨煮 ブロッコリーのごま和え 山菜の甘辛炒め 漬物	白身フライ 付け合せ(コーン炒め) 白菜の旨煮 チンゲン菜のお浸し れんこんの金平 漬物
夕食	はんぺんチーズサンド 付け合せ(ボイルほうれん草) ぜんまいのごま炒め 里芋の柚子風味和え お好み焼き 漬物	ハヤシライス ブロッコリーの卵炒め キャベツのおかか和え 麩の煮物 漬物	豚とチンゲン菜の炒め物 冬瓜の煮付 カリフラワーの甘酢和え ちぎり揚げの煮付 漬物	赤魚の煮付 付け合せ(フキ煮) 大豆の甘辛炒め オクラのとろろ和え ごぼうのそぼろ炒め 漬物	豚肉白菜煮 南瓜の煮付 春雨とわかめのポン酢サラダ こんにゃくのみそ炒め 漬物	つくね大葉巻ハンバーグ 春菊の卵炒め きのこの生姜和え えんどうの炒め煮 漬物	牛のカレー炒め 茄子の煮浸し 胡瓜の塩昆布和え 高野の旨煮 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。

9/21(夕)は、ハヤシライスですので味噌汁は付いておりません。

9/25(昼)は、きつねそばですので味噌汁は付いておりません。

