

献立表 スタンダード

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：2021/10/11～2021/10/17

	月	火	水	木	金	土	日
	11	12	13	14	15	16	17
朝食	カスタードリング 目玉焼き ミカン缶	食パン マカロニサラダ 洋梨缶	ショコラロール 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	クリームエスカルゴ 茹で卵 ミカン缶	ミニ抹茶ツイスト マカロニサラダ 洋梨缶	レーズンドッグ ポテトサラダ 黄桃缶
昼食	牛肉そば 菜の花のツナ炒め 里芋の柚子風味和え 根菜煮 漬物	鶏のうすくず煮 いんげんの炒め物 糸コンのごま和え 豆腐チャンプルー 漬物	鯖のコチュジャン煮 付け合せ(筍煮) 海鮮塩炒め オクラのナムル じゃが芋の甘辛炒め 漬物	チキンステーキ 付け合せ(コーン炒め) 南瓜の甘煮 ほうれん草のお浸し ちくわの甘辛炒め 漬物	牛肉と菜の花の炒め煮 茄子の煮浸し うの花 麩の煮物 漬物	豚の生姜焼き こんにゃくの炒め煮 水菜の和え物 はんぺんの青のり炒め 漬物	赤魚の煮付 付け合せ(赤板) 高野の和風あん ブロッコリーの和え物 もやしのピリ辛炒め 漬物
夕食	魚介のフイヤベース煮込み 芽キャベツクリーム煮 カリフラワーのフレンチ和え きのこソテー 漬物	和風ハンバーグ ブロッコリーの卵炒め 切干大根の和え物 ねぎ焼 漬物	焼肉風 ちぎり揚げの煮付 チンゲン菜のゆかり和え 和風スパソテー 漬物	さつま芋と豚肉の照煮 えんどうの煮付 海藻の青じそ和え キャベツの煮付 漬物	マグロカツ 付け合せ(白菜和風ソテー) 冬瓜のくず煮 胡瓜の和え物 ビーフソテー 漬物	鶏のカレー炒め ふきと筍の土佐煮 春菊のお浸し カリフラワーの醤油炒め 漬物	牛のどて煮 貝柱の旨煮 小松菜のコーン和え がんもの含め煮 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。

10/11(昼)は牛肉そばですので味噌汁は付いておりません。

