

献立表 スタダード

現 場：もぐもぐ
期 間：2021/11/22～2021/11/28



	月	火	水	木	金	土	日
	22	23	24	25	26	27	28
朝食	レーズンドッグ 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	小山パン マカロニサラダ 洋梨缶	ミニストロベリーツイスト ポテトサラダ 黄桃缶	抹茶リング スパサラダ フルーツミックス	カスタードリング 目玉焼き ミカン缶
昼食	カレイのみぞれ煮 南瓜の甘煮 水菜のおかか和え 平天の金平 漬物	肉団子の酢豚風 茄子の香味炒め もやしとツナの中華サラダ ごぼうのオイスター煮 漬物	はんぺんチーズサンド 付け合せ(ポイルキャベツ) コーンバター醤油炒め ブロッコリーのゆかり和え きのこの治部煮 漬物	オムレツデミソース エビの洋風煮 いんげんのマスタードマヨ和え ペンネチャップ 漬物	豆乳鍋風 さつま芋の煮付 オクラのポン酢和え カリフラワーの和風明太炒め 漬物	とろろ昆布そば 貝柱の旨煮 ほうれん草のお浸し 大豆の甘辛炒め 漬物	豚たまキャベツ 小松菜の煮物 切干大根からし和え じゃが芋の煮付 漬物
夕食	チキンピカタ 付け合せ(人参のグラッセ) からし菜のコンソメ煮 カリフラワーのフレンチ和え ホタテのソテー 漬物	すき焼風煮 ぜんまいの炒め物 胡瓜の和え物 出し巻 漬物	鶏とじゃが芋の味噌バター 冬瓜の煮付 小松菜のお浸し ねぎ焼 漬物	塩おでん ヒジキ煮 菜の花の梅肉和え れんこんの甘辛炒め 漬物	めばるの煮付 付け合せ(フキ煮) 麩の炒め物 糸コンのごま和え 南瓜の和風あん 漬物	青椒牛肉絲 ぎょうざ チンゲン菜のごま油和え えのきとニラの中華炒め 漬物	鶏唐揚げ 付け合せ(ポイルブロッコリー) ちくわの煮付 白菜のおかか和え 茄子のカレー煮 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。

11/27(昼)は、そばですので味噌汁は付いておりません。

