献立表 スタンダード

現 場:もぐもぐ

期 間:2021/11/8~2021/11/14

别	月	火	水	木	金	土	日
	8	9	10	11	12	13	14
朝食	カスタードリング 茹で卵	レーズンドッグ マカロニサラダ	食パン ポテトサラダ	シュガーバターコッペ ス パサラダ	ミニ黒糖ツイスト ポテトサラダ	ショコラロールマカロニサラダ	抹茶リング ポテトサラダ
	ミカン缶	洋梨缶	黄桃缶	フルーツミックス	黄桃缶	洋梨缶	黄桃缶
昼食	鶏のチリソース	豚肉とごぼうのごまみそ炒め	白身フライ	牛肉うどん	かに玉あんかけ	つくね塩ちゃんこ	鮭の幽庵焼
	白菜の中華煮	平天の煮付	付け合せ(人参甘煮)	ヒジキ煮	もやしとニラの炒め物	こんにゃくの辛子炒め	付け合せ(小松菜煮)
	オクラのごま油和え	春菊の生姜和え	えんどうの炒め物	ほうれん草の和え物	チンゲン菜のナムル	菜の花のお浸し	茄子の炒め物
	ぜんまいの炒め物	大根の旨煮	きのこのお浸し	エビの旨煮	しゅうまい	貝柱の煮付	里芋の味噌和え
	漬物	漬物	カリフラワーの煮付	漬物	漬物	漬物	花型豆腐の煮付
			漬物				漬物
	牛肉と茄子の和風炒め	シーフードクリームシチュー	鶏豆腐煮	豚バラ大根	さんまの煮付	牛肉コロッケ	ロールキャベツトマトソース
	コーンの醤油炒め	ハンバーグ	れんこんの甘辛炒め	キャベツのゆかり炒め	付け合せ(赤板)	付け合せ(コーン炒め)	南瓜の洋風煮
夕食	水菜のおかか和え	ブロッコリーのマリネ	糸こんにゃく菜種和え	胡瓜のポン酢和え	ふきと筍の土佐煮	からし菜の煮浸し	いんげんのゴマドレ和え
	ねぎ焼	スパソテー	小松菜の煮物	さつま芋の甘煮	うの花	ちくわの塩昆布和え	きのこソテー
	漬物	漬物	漬物	漬物	山菜のごま炒め	金平ごぼう	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。 11/9(夕)は、シチューですので味噌汁は付いておりません。 11/11(昼)は、うどんですので味噌汁は付いておりません。

