

## 献立表 スタダード

現 場：もぐもぐ  
期 間：2021/12/6～2021/12/12

	月 6	火 7	水 8	木 9	金 10	土 11	日 12
朝食	ミニ抹茶ツイスト 目玉焼き ミカン缶	食パン 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	ショコラロール スパサラダ フルーツミックス	小山パン 茹で卵 ミカン缶	クリームエスカルゴ マカロニサラダ 洋梨缶	カスタードリング ポテトサラダ 黄桃缶
昼食	サケのムニエル <small>付け合せ(ミックスベジタブル)</small> 南瓜のバターカレーソテー きのこのレモン和え 白菜のコンソメ煮 漬物	豚バラ大根 春菊の炒め物 ちくわのみそ和え 厚揚げ煮 漬物	カレーライス ほうれん草のごま炒め 海藻のポン酢和え れんこんの煮付 漬物	きつねそば カニ団子の煮付 胡瓜の和え物 ねぎ焼 漬物	鶏のチリソース 小松菜の炒め物 冬瓜の中華サラダ 春巻 漬物	カレイの煮付 付け合せ(筍煮) 水菜のごま炒め うの花 茄子の煮浸し 漬物	牛と野菜の煮物 ブロッコリーの和風あん もやしの生姜和え ぜんまいの炒め物 漬物
夕食	牛肉と茄子の和風炒め エビの旨煮 キャベツの生姜和え お好み焼き 漬物	鶏天 付け合せ(しめじ煮) 山菜の甘辛炒め 糸こんにゃく菜種和え カリフラワーの醤油炒め 漬物	さんまのかば焼 付け合せ(うぐいす豆) えのきと人参の煮物 チンゲン菜のゆかり和え ブロッコリーの炒め物 漬物	豚肉のちゃんちゃん焼 からし菜の煮付 里芋の柚子風味和え 大豆の甘辛炒め 漬物	牛のしぐれ煮 コーンバター醤油炒め オクラのお浸し きのこの旨煮 漬物	和風ロールキャベツ はんぺんの青のり炒め 春菊の和え物 大根のべっこう煮 漬物	オムレットマトソース えんどうのソテー ホタテのマリネ クリームコロッケ 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。  
12/8(昼)は、カレーですので味噌汁は付いておりません。  
12/9(昼)は、そばですので味噌汁は付いておりません。

