

# 献立表 スタANDARD

現 場：もぐもぐ  
期 間：2022/1/3～2022/1/9

	月 3	火 4	水 5	木 6	金 7	土 8	日 9
朝食	カスタードリング 茹で卵 ミカン缶	ミニストロベリーツイスト マカロニサラダ 洋梨缶	食パン ポテトサラダ 黄桃缶	クリームエスカルゴ スパサラダ フルーツミックス	ショコラロール 目玉焼き ミカン缶	シュガーバターコップ 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	白身魚のトマトソース からし菜のコンソメ煮 スパサラダ ホタテバター 漬物	和風ハンバーグ 出し巻 春菊のごま和え 厚揚げ煮 漬物	牛丼 大豆煮 オクラのゆかり和え カリフラワーの明太炒め 漬物	かに玉あんかけ こんにゃくのオイスター炒め チンゲン菜の和え物 冬瓜の甘辛炒め 漬物	南瓜挽肉フライ 付け合せ(しめじコンソメ煮) ホタテのソテー ブロッコリーのごまドレ和え レンコンの洋風金平 漬物	柚子味噌カレイ 付け合せ(茄子炒め) えんどうの炒め煮 キャベツのお浸し じゃが芋の甘辛炒め 漬物	豚バラ大根 麩の煮物 かぼちゃの和風サラダ からし菜の炒め物 漬物
夕食	和風豆腐ステーキ 付け合せ(しめじ煮) ブロッコリーの塩炒め 白菜のおかか煮 切干大根のごま油炒め 漬物	豚肉のちゃんちゃん焼 ちくわの煮付 いんげんの和え物 コーンの醤油炒め 漬物	チキンピカタ 付け合せ(マカロニソテー) 小松菜のコンソメ煮 きのこのレモン和え ごぼうカレーソテー 漬物	鯖の煮付 付け合せ(ポイルほうれん草) さつま芋の甘煮 大根のわさびマヨ和え ヒジキ煮 漬物	鶏の治部煮 お好み焼き 胡瓜の梅肉和え えのきと人参の煮物 漬物	すき焼風煮 ぜんまいの炒め煮 海藻サラダ ちぎり揚げの煮付 漬物	コロケ二種盛 付け合せ(人参のグラッセ) オムレツ 水菜のレモン和え きのこソテー 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。

