

## 献立表 スタダード

現 場：もぐもぐ  
期 間：2022/1/10～2022/1/16

	月 10	火 11	水 12	木 13	金 14	土 15	日 16
朝食	抹茶リング スパサラダ フルーツミックス	小山パン 茹で卵 ミカン缶	レーズンドッグ マカロニサラダ 洋梨缶	クリームエスカルゴ ポテトサラダ 黄桃缶	黒糖食パン スパサラダ フルーツミックス	カスタードロール 目玉焼き ミカン缶	ミニ黒糖ツイスト マカロニサラダ 洋梨缶
昼食	カレーライス エビの旨煮 春菊のお浸し ビーフンソテー 漬物	醤油ラーメン 春巻 カリフラワーの和え物 麻婆大根 漬物	太刀魚の塩焼 付け合せ(人参甘煮) からし菜の煮付 里芋の柚子風味和え 糸コンの金平 漬物	鶏とじゃが芋の味噌バター 小松菜の煮物 きのこのお浸し 貝柱の香味炒め 漬物	オムレツクリームソース 春菊とベーコンのコンソメ煮 パンプキンサラダ ペンネチャップ 漬物	とんかつ 付け合せ(コーン炒め) えのきと人参の煮物 オクラのごま油和え さつま芋の煮付 漬物	ヒラスの照焼 付け合せ(赤板) 豆腐巾着の煮付 ブロッコリーのポン酢和え 白菜の煮浸し 漬物
夕食	鮭の照焼 付け合せ(フキ煮) 根菜煮 オクラのごま油和え はんぺんの甘辛煮 漬物	チキンステーキ 付け合せ(スパソテー) 菜の花のソテー ビーンズサラダ 芽キャベツクリーム煮 漬物	牛の玉子とじ ブロッコリーの塩炒め 海藻の青じそ和え カニ団子の煮付 漬物	豚の生姜焼き キャベツの煮付 胡瓜の和え物 高野の含め煮 漬物	牛肉と菜の花の炒め煮 えんどうの炒め物 大根の酢の物 花型豆腐の煮付 漬物	肉団子の酢豚風 チンゲン菜の中華煮 もやしとツナの中華サラダ カリフラワーの醤油炒め 漬物	プルコギ風 冬瓜の甘辛炒め ほうれん草のナムル ぎょうざ 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。

1/10(昼)はカレーですので、味噌汁は付いておりません。

1/11(昼)はラーメンですので、味噌汁は付いておりません。

