

献立表 スタダード

現期

場：もぐもぐ
間：2022/1/17~2022/1/23

	月	火	水	木	金	土	日
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	食パン ポテトサラダ 黄桃缶	シュガーバターコッペ 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	ミニ抹茶ツイスト 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	レーズンドッグ スパサラダ フルーツミックス	クリームエスカルゴ 目玉焼き ミカン缶
昼食	味噌チキン 付け合せ(筍煮) 出し巻 胡瓜のゆかり和え 大豆煮 漬物	牛のトマト煮 きのこソテー 水菜の和え物 マカロニソテー 漬物	豚肉白菜煮 さつま芋の甘煮 もやしとニラのナムル 冬瓜の煮付 漬物	鯖の塩焼 付け合せ(大根卸し) からし菜の煮付 カリフラワーの甘酢和え ぜんまい煮 漬物	きつねうどん 椎茸肉詰めフライ ブロッコリーの青じそ和え れんこんの煮付 漬物	つくね大葉巻ハンバーグ 付け合せ(茄子のソテー) 野菜の治部煮 小松菜のわさび和え ふんわり天 漬物	牛のどて煮 ふきと筍の土佐煮 胡瓜のポン酢和え かぶとベーコンのしょう炒め 漬物
夕食	豚丼 小松菜の炒め物 切干大根からし和え 南瓜の甘煮 漬物	赤魚の煮付 付け合せ(フキ煮) 糸こんの炒め物 ほうれん草のお浸し しょうが天の炒め物 漬物	はんぺんチーズサンド 付け合せ(ホイルブロッコリー) 茄子の煮浸し 里芋の柚子風味和え 炒り豆腐 漬物	鶏肉焼肉たれ焼き エビの旨煮 オクラの和え物 ヒジキ煮 漬物	牛のカレー炒め えんどうの煮付 ちくわのみそ和え 白菜の桜えび炒め 漬物	豚たまキャベツ ねぎ焼 春菊の白和え 麩の煮物 漬物	タラのムニエル 付け合せ(ナポリタン) いんげんバターソテー タラモサラダ きのこの洋風煮 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。
1/21(昼)はうどんですので、味噌汁は付いておりません。

