

## 献立表 スタンダード

現 場：もぐもぐ

献立種類：スタンダード（個別献立 / A / B / C / D / E / F / G）

期 間：2022/1/31～2022/2/6



	月 31	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5	日 6
朝食	シュガーバターコッペ 目玉焼き ミカン缶	クリームエスカルゴ マカロニサラダ 洋梨缶	食パン ポテトサラダ 黄桃缶	ミニ黒糖ツイスト 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	カスタードリング ポテトサラダ 黄桃缶
昼食	塩おでん カリフラワーの塩炒め 海藻の青じそ和え じゃが芋の煮付 漬物 味噌汁	かに玉あんかけ 彩り野菜(きぬさや) 冬瓜の甘辛炒め ブロッコリーのごま油和え 肉団子の甘酢だれ 中華スープ	ポークチャップ 彩り野菜(グリーンピース) カレーチーズ茄子 水菜のレモン和え マカロニソテー コンソメスープ	 行事食  イワシ柚子味噌煮 付け合せ(フキ煮) 大豆の甘辛炒め こらと春雨と玉子の和風サラダ けんちん汁 ゼリー	牛丼 コーンの醤油炒め チンゲン菜の和え物 ホタテの旨煮 紅しょうが 味噌汁	カレイの煮付 付け合せ(筍煮) もやしの炒め物 小松菜のポン酢和え がんも煮 彩り野菜(きぬさや) 味噌汁	すき焼風煮 彩り野菜(春菊) 茄子の煮付 胡瓜のゆかり和え しょうが天の炒め物 漬物 味噌汁
夕食	牛肉そば 筑前煮 菜の花のわさび和え 春巻 漬物	鯖の生姜煮 付け合せ(赤板) からし菜の煮付 きのこのお浸し 豆腐チャンプルー 味噌汁	焼肉風 南瓜の甘煮 ほうれん草の梅肉和え れんこんの煮付 味噌汁	鶏のこく旨煮 麩の煮物 春菊のお浸し ちくわの辛子炒め 漬物 味噌汁	豚バラ大根 ごぼうの煮付 オクラのとろろ和え ヒジキ煮 味噌汁	オムレツきのこソース からし菜の煮浸し カリフラワーの和え物 山菜煮 漬物 味噌汁	鶏唐揚げ 付け合せ(和風スパソテー) カニ団子の煮付 いんげんのお浸し 麩の炒め物 味噌汁

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。  
1/31(夕)はそばですので、汁物は付いておりません。

