

## 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 / H）

期 間：2022/2/14～2022/2/20

	月	火	水	木	金	土	日
	14	15	16	17	18	19	20
朝食	クリームエスカルゴ スパサラダ フルーツミックス	ミニ抹茶ツイスト 目玉焼き ミカン缶	カスタードリング 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	食パン スパサラダ フルーツミックス	シュガーバターコッペ 茹で卵 ミカン缶	小山パン マカロニサラダ 洋梨缶
昼食	高菜おムツとマグロハンバーグ 付け合せ(ホイルポッコリ) 厚揚げの炒め煮 オクラのごま油和え 春巻 漬物 味噌汁	牛のトマト煮 いんげんバターソテー シーフードのフレンチ和え クリームコロケ コンソメスープ	ちゃんぽんめん ごぼうの甘辛炒め 胡瓜の和え物 しゅうまい	はんぺんチーズサンド 付け合せ(ポイルキャベツ) エビの旨煮 春菊のお浸し 山菜の甘辛炒め 漬物 味噌汁	赤魚野菜あんかけ からし菜の煮浸し 里芋の味噌和え 花型豆腐の煮付 漬物 味噌汁	チキンステーキ 付け合せ(白菜和風ソテー) カニカマ玉子炒め 春雨の酢の物 大根のべっこう煮 味噌汁	煮込みハンバーグ 彩り野菜(ブロッコリー) 春菊とベーコンのソテー 海藻のフレンチ和え 明太スパゲティ コンソメスープ
夕食	和風ロールキャベツ 南瓜の和風あん ほうれん草のわさび和え れんこんの煮付 味噌汁	鶏とじゃが芋の味噌バター ビーフンソテー 水菜のごまドレ和え カニ団子の煮付 彩り野菜(きぬさや) 漬物 味噌汁	さんまのかば焼 付け合せ(筍煮) 菜の花の煮付 カリフラワーの甘酢和え 高野の含め煮 味噌汁	豚と小松菜のごま生姜炒め えんどうの炒め煮 きのこのお浸し 冬瓜のツナ煮 味噌汁	牛のカレー炒め 大豆煮 ブロッコリーの和え物 キャベツの煮付 漬物 味噌汁	豚丼 茄子の煮浸し オクラのお浸し ふきと筍の土佐煮 紅しょうが 味噌汁	カレイのみぞれ煮 チンゲン菜の煮浸し かぼちゃの和風サラダ ごぼうのそぼろ炒め 漬物 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。

