

## 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：2022/2/28～2022/3/6

	月 28	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5	日 6
朝食	食パン マカロニサラダ 洋梨缶	シュガーバターコッペ ポテトサラダ 黄桃缶	ショコラロール スパサラダ フルーツミックス	ミニ黒糖ツイスト パンプキンサラダ ミカン缶	小山パン 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	北海道ミルク スパサラダ フルーツミックス
昼食	塩おでん 南瓜の小倉煮 海藻サラダ 麩の玉子とじ 味噌汁	醤油ラーメン しゅうまい チンゲン菜のごま油和え きのこのオイスター炒め	牛肉と茄子の和風炒め 出し巻 ブロッコリーのおかか和え キャベツの煮付 漬物 味噌汁	 行事食 ちらし寿司 菜の花のお浸し ゼリー すまし汁 	鶏のこく旨煮 さつま芋の煮付 胡瓜の梅肉和え ぜんまいの炒め物 漬物 味噌汁	白身フライ 付け合せ(カブ・マツタケ) 大根の旨煮 オクラの和え物 和風スパソテー 味噌汁	ロールキャベツマトソース からし菜のコンソメ煮 ホタテのマリネ ジャーマンポテト コンソメスープ
夕食	めばるの煮付 付け合せ(茄子炒め) えんどうの炒め物 糸コンの明太和え さつま芋のレモン煮 味噌汁	照焼チキン 付け合せ(人参甘煮) カリフラワーのだし炒め 胡瓜の和え物 絹ごし揚げの煮付 彩り野菜(きぬさや) 漬物 味噌汁	おろしかつ 平天の甘辛炒め 小松菜のお浸し ビーフソテー 味噌汁	肉団子と野菜の甘酢あん 彩り野菜(ピーマン) ヒジキの炒め煮 いんげんの和え物 お好み焼き 漬物 中華スープ	シーフードクリームシチュー ごぼうカレーソテー 水菜のごまドレ和え チリビーンズ	牛丼 ブロッコリーの和風ソテー 厚揚げの冷浸し 南瓜の甘煮 漬物(紅しょうが) 味噌汁	オムレツきのこソース 茄子の煮付 彩り野菜(ねぎ) もやしとにらの和え物 れんこんの甘辛炒め 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。

3/1(昼)は醤油ラーメンですので、汁物についておりません。  
 3/4(夕)はクリームシチューですので、汁物についておりません。

