

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 / I)

期間：2022/4/4~2022/4/10

	月	火	水	木	金	土	日
	4	5	6	7	8	9	10
朝食	小山パン マカロニサラダ ミカン缶	クリームエスカルゴ パンプキンサラダ 洋梨缶	カスタードロール スパサラダ 黄桃缶	黒糖食パン ポテトサラダ フルーツミックス	ショコラロール マカロニサラダ ミカン缶	ベジロール パンプキンサラダ 洋梨缶	ミニストロベリーツイスト ポテトサラダ 黄桃缶
昼食	鮭の和風蒸し <small>付け合せ(ポイルほうれん草)</small> 南瓜の甘煮 切干大根の和え物 えんどうの炒め物 味噌汁	つくね大葉巻 <small>付け合せ(人参甘煮)</small> チンゲン菜とコーンの炒め物 冬瓜のごま和え ビーフソテー 漬物 味噌汁	<b>行事食メニュー</b> 白身魚と野菜の揚げ浸し 春キャベツの菜種和え ゼリー 若竹煮 おすまし  	海鮮の和風煮込み 絹ごし揚げの煮付 彩り野菜(きぬさや) 小松菜のお浸し 麩の玉子とじ 漬物 味噌汁	ビーフシチュー コーンフライ ブロッコリーのフレンチ和え 大豆のケチャップ煮	鶏ときのこの和風炒め 菜の花の煮浸し 里芋の柚子風味和え ぜんまい煮 漬物 味噌汁	カレイの煮付 <small>付け合せ(ポイルいんげん)</small> れんこんの金平 ちくわの和え物 南瓜の小倉煮 味噌汁
夕食	きつねうどん 出し巻 からし菜の煮浸し れんこんの甘辛炒め 漬物	牛肉の野菜炒め さつま芋のバター醤油煮 オクラの和え物 ふんわり天 味噌汁	柳川風 大根の旨煮 春菊のお浸し 春雨の炒め物 漬物 味噌汁	鶏天 <small>付け合せ(筍煮)</small> 茄子のカレー煮 胡瓜の和え物 山菜の甘辛炒め 味噌汁	高菜おろしとマグロハンバーグ <small>付け合せ(人参甘煮)</small> えんどうの炒め煮 キャベツの塩昆布和え お好み焼き 漬物 味噌汁	回鍋肉 <small>彩り野菜(カラーピーマン)</small> 厚揚げのチリソース もやし中華サラダ 冬瓜の甘辛炒め 中華スープ	おろしハンバーグ <small>付け合せ(ミックスベジタブルソテー)</small> ヒジキ煮 水菜の和え物 焼きそば 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。

4/4(夕)はきつねうどんですので、汁物は付いておりません。  
4/8(昼)はビーフシチューですので、汁物はついておりません。

