



今月のお品書き

29日 月曜日 豚肉とミックスビーンズの煮物 白身魚のネギ味噌焼き カニコロッケ 白米(白がゆ)	30日 火曜日 豚肉とナスの生姜焼き 赤魚の味噌煮 大根とぜんまいの煮物 白米(ホタテがゆ)	31日 水曜日 ポークソテー和風キノコソース タラの醤油麹漬け焼き 鶏ひき肉と春雨の炒め物 白米(白がゆ)	1日 木曜日 カレー肉じゃが 鮭の南蛮漬け キノコのマヨネーズ焼き 白米(白がゆ)	2日 金曜日 鶏肉の油淋鶏 サワラの味噌漬け焼き イカのチリソース炒め 白米(小豆がゆ)	3日 土曜日 豚挽肉とこんにゃくの時雨煮 白身魚のみりん漬け焼き 揚げ豆腐のネギあんかけ ビビンバ風まぜ飯(白がゆ)	4日 日曜日 鶏もも肉のスイートチリ炒め ホッケの塩焼き 大根と竹輪の煮物 白米(白がゆ)
5日 月曜日 カニつみれのキムチ鍋風 サバのタルタルソース焼き レンコンのエビそぼろ煮 白米(彩野菜がゆ)	6日 火曜日 甘辛鶏ゴボウ 赤魚の西京味噌漬焼き フキのきんぴら 小エビご飯(白がゆ)	7日 水曜日 牛挽肉とほうれん草の辛味噌炒め タラのフライ カボチャと金時豆の煮物 白米(白がゆ)	8日 木曜日 鶏むね肉の梅じそ焼き ブリの粕漬焼き 筍とフキの煮物 白米(白がゆ)	9日 金曜日 豚肉と大根のさっぱり煮 カレイの塩麹漬焼き 韓国チヂミ 白米(梅がゆ)	10日 土曜日 鶏もも肉の塩麹から揚げ 白身魚の味噌漬 ゆで野菜の梅味噌がけ 筍ご飯(白がゆ)	11日 日・祝 豚肉のネギ味噌焼き サワラのゴマ照り焼き カレー風味のラタトゥイユ 白米(白がゆ)
12日 月・祝 ポークソテー照り焼きソース 鮭のちゃんちゃん焼き はんぺんの小エビフリット 白米(かぼちゃがゆ)	13日 火曜日 チキンステーキ ソイの磯留揚げ 大豆のドライカレー風 さつま芋ご飯(白がゆ)	14日 水曜日 チキンカツトマトソース 魚介のチリソース炒め おからとひじきの煮物 白米(白がゆ)	15日 木曜日 軟骨入りつくねの照り焼き 鮭の醤油麹漬焼き ナスのピリ辛煮 白米(白がゆ)	16日 金曜日 鶏もも肉のハーブ焼き 赤魚のしそゴマ揚げ 洋風おでん 白米(栗がゆ)	17日 土曜日 チーズハンバーグ 白身魚のはちみつマスタード焼き ひじきとレンコンの煮物 ターメリックライス(白がゆ)	18日 日曜日 プルコギ タラのアクアパッツァ ぜんまいと大根の煮物 白米(白がゆ)
19日 月曜日 豚肉とピーマンの辛子醤油焼き プチエビフライ ミックス豆のコンソメ炒め 白米(黒米がゆ)	20日 火曜日 豚肉と野菜の炒め物 サバの味噌煮 野菜の天ぷら チーズおかかご飯(白がゆ)	21日 水曜日 黒酢豚 ソイの焼きびたし 大根とにんじんの煮しめ 白米(白がゆ)	22日 木曜日 八宝菜 ホッケのネギ味噌焼き オクラと長芋の煮物 白米(白がゆ)	23日 金曜日 タンドリーチキン カツオのフライ ブロッコリーの蟹あんかけ 白米(玄米がゆ)	24日 土曜日 揚げ豚のピリ辛醤油がけ ガーリックシュリンプ 筑前煮 炊き込みご飯(白がゆ)	25日 日曜日 鶏もも肉のすき焼き 鮭の西京味噌漬焼き もつ味噌煮込み 白米(白がゆ)
26日 月曜日 ミニロールキャベツ カレイの山椒煮 カブと里芋のそぼろあんかけ 白米(小エビじゃこがゆ)	27日 火曜日 鶏もも肉のレモン塩から揚げ ブリの醤油麹漬焼き 五目きんぴら 白米(白がゆ)	28日 水曜日 豚ジンギスカン ソイの香味醤油焼き フキとちくわのおかか煮 黒米入りご飯(白がゆ)	29日 木曜日 肉じゃが 白身魚のカレームニエル イカと里芋の煮物 白米(白がゆ)	30日 金曜日 牛肉とキノコの生姜焼き 赤魚の紹興酒蒸し ゴボウサラダ 白米(鮭がゆ)	31日 土曜日 豚肩ロースの甘酢あんかけ タラの西京味噌漬焼き 塩麻婆豆腐 白米(白がゆ)	1日 日曜日 牛挽肉のドライカレー風 鮭とキノコのバター焼き 鶏団子と小松菜の煮物 白米(白がゆ)

こちらに掲載のメニューは仕入れの状況などにより変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
記載のメニューの他に毎日2〜3品のおかずが入ります。ご注文の際は「おかずのみ」か「ごはん付き」か、お知らせください。