

# 献立表

令和2年9月28日～令和2年10月10日

28日(月) 直火焼きハンバーグの ボロネーゼソース  ホッケの塩焼き イカの天ぷら ほうれん草胡麻和え ブロッコリー和風ドレ和え フランクソーセージ 大根旨煮 コーンのマヨ和え	29日(火) 海老と鶏かつの卵とじ& さばの塩焼き  菜の花和え物 きんぴら牛蒡 ピリ辛茎わかめ 春雨サラダ キクラゲの天ぷら きゃべつの酢の物	30日(水) 姫路おでん  豚バラの回鍋肉 いんげんスパイシーカレー 白身魚フライ 青きゅうり漬 大根すりごま和え	1日(木) 赤魚の煮付けと ふんわり豆腐の炊き合わせ  鶏唐揚げ 豚小間肉の野菜炒め 山クラゲ きゅうりの酢の物  梅あえ御飯
2日(金) 牛肉コロッケ  ビーフカレー 大根ナマス 筍のわかめ煮 豚肉ソーセージ ケチャップオムレツ	3日(土) カレーの天ぷら甘酢仕立て  和風スパゲッティ ピリ辛チャプチェ サラダ牛蒡 三色豆 根菜煮 カニ竹輪	5日(月) 若鶏の旨塩唐揚げ  人参かき揚げ 韓国風春雨炒め マカロニツナサラダ オクラのねばねば和え 金山寺味噌 小松菜煮浸し 高野豆腐	6日(火) お出汁がしゅんだ関東煮  野菜のかき揚げ とり天 きゅうりの酢の物 スパサラ 漬物  炊き込みご飯
7日(水) 真鱈の南蛮風  塩焼きそば ウインナー コールスロー 高野豆腐 しそ昆布	8日(木) おろしハンバーグ ポン酢付き  牛肉コロッケ ししゃもフライ 茄子の揚げ浸し 玉子焼き わかめの酢の物 南京きんとん風 白花豆	9日(金) 牛肉のすき煮  白身魚フライ ポテトサラダ ふくさ玉子 切り干し大根 ほうれん草お浸し かにかまの酢の物	10日(土) ぶっかけうどん かき揚げ&ちくわ天  麻婆茄子 沢庵 ヒラスの幽庵焼き うずら豆 インゲン胡麻和え

※ 材料入荷の都合により変更になる場合があります

株式会社 谷口

加古川市尾上町養田 1488

079-422-4671