

献立表

令和2年8月31日～令和2年9月12日

<p>31日(月)</p> <p>グリルハンバーグ BBQソース</p> <p>白身魚フライ 冷奴 和風スパゲッティ 茄子の煮浸し 椎茸と蓮根炊き合わせ 佃煮</p>	<p>1日(火)</p> <p>豚とろ肉の甘辛煮</p> <p>真鱈の南蛮漬け 蒟蒻の炒り煮 ほうれん草のお浸し さっぱり梅スパゲッティ 青かつぱ</p>	<p>2日(水)</p> <p>白身魚フライ& 富士宮風焼きそば</p> <p>人参かき揚げ かぼちゃのいとし煮 白菜煮浸し 大根の甘辛煮 ボイルコーン いなりあげ</p>	<p>3日(木)</p> <p>おでん 名古屋名物田楽味噌</p> <p>ビーフコロッケ 鯖の旨塩焼き ほうれん草胡麻和え 山菜煮 キャベツのシーザーサラダ 野沢菜</p> <p>菜飯御飯</p>
<p>4日(金)</p> <p>若鶏のすき焼き仕立て</p> <p>牛蒡サラダ こんにゃく炒め煮 青唐しめじ 蓮根のきんぴら 玉子焼き がんもの炊き合わせ 鱈のフライタルタルソース</p>	<p>5日(土)</p> <p>鶏天 おろしポン酢</p> <p>厚揚げ&大根 そぼろあん 茄子の揚げ浸し 煮豆 蓮根の酢の物 鮭の塩焼き きゃべつのカレー風味</p>	<p>7日(月)</p> <p>特製醤油のさばの煮付け</p> <p>照り焼きハンバーグ ちくわの磯辺揚げ 野菜コロッケ 白菜の胡麻和え ザーサイ 玉子焼き 沢庵きんぴら</p>	<p>8日(火)</p> <p>粗挽きメンチカツ</p> <p>ペペロンチーノ きゃべつのゆかり和え 南瓜煮 銀鮭塩焼き 梅エノキ 豚バラ大根 たくあん</p>
<p>9日(水)</p> <p>鶏唐揚げの南蛮風</p> <p>焼きそば 大根炒り煮 きくらげ昆布の佃煮 茄子揚げ浸し たくあん 大根なます もやしの胡麻和え</p>	<p>10日(木)</p> <p>さっぱり和風おろし ハンバーグ</p> <p>銀ヒラスの八宝菜あん 小松菜の浸し 大根胡麻和え 南瓜の天ぷら 厚揚げ煮 山くらげ 椎茸と竹輪の炊き合わせ</p>	<p>11日(金)</p> <p>カレイの甘酢あんかけ</p> <p>ひじきの五目煮 中華風スパゲッティ きゃべつの酢の物 南京のきんとん風 あみいか天</p>	<p>12日(土)</p> <p>野菜かき揚げ& コロッケ</p> <p>さばの塩焼き きんぴら牛蒡 中華春雨 ブロッコリーサラダ 竹輪煮 ひじき五目煮 煮豆</p>

※ 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