

献立表

令和2年10月12日～令和2年10月24日

12日(月) 秋の味覚 サンマの塩焼き 大根おろし付き がんもの炊き合わせ 牛蒡のかき揚げ 菜の花胡麻和え 炒り豆腐 肉団子の中華煮 大根きんぴら 炊き込みご飯	13日(火) さっぱり冷やし中華 メンチカツ 筍の天ぷら 赤魚の西京焼き 白菜煮浸し ひじきの炒り煮 厚揚げ豆腐とこんにゃく 菜の花からし和え	14日(水) 海老と烏賊のチリソース 昔ながらのコロッケ マカロニサラダ 筍煮 シシヤモ天 青キュウ 三色豆 高菜御飯	15日(木) 味噌チキンカツ 鱈塩焼き 筑前煮 ほうれん草の和え物 千切り沢庵 ウインナー もやしポン酢
16日(金) 煮含め肉じゃが 海老カツ タルタル付き 高野豆腐炊き合わせ スパサラダ なめこおろし和え もやしのわさび風味	17日(土) カレーの南蛮風 根菜炊き合わせ 若鶏のから揚げ 和風スパゲッティ ピリ辛こんにゃく 金時豆	19日(月) さばの特製醤油煮 イカフライ 揚げ出し豆腐 桜たまねぎの酢の物 南瓜のきんとん ゼリー 高菜御飯	20日(火) 豚すきうどん 秋鮭の塩焼き メンチカツ ほうれん草煮浸し ポテトサラダ キャベツの酢の物 野沢菜
21日(水) 若鶏の旨塩唐揚げ ウインナー 玉子焼き コールスロー がんもと大根ごま和え スパゲッティサラダ 玉ねぎとわかめの和え物	22日(木) 鶏肉と玉ねぎのすき焼き風 白身魚フライ タルタル付 ポテトサラダ ピリ辛茎わかめ 蓮根のきんぴら 炊き合わせ こんにゃく煮	23日(金) 直火焼きハンバーグ トマトクリームソース 目玉オムレツ 玉ねぎのおかか和え 味の花佃煮 烏賊ドーナツフライ 肉団子 平天と椎茸煮	24日(土) 塩焼きそば&フライ 八宝菜 大根生姜なます 玉子焼き インゲンピーナツ和え ひじき

※ 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