

# 献立表

令和3年1月25日～令和3年2月6日

<p>25日(月)</p> <p>さばの塩焼き さっぱり大根おろし添え</p> <p>豆腐天ぷらの甘酢あんかけ 法蓮草の和え物 カリフラワーの味噌マヨ 烏賊フライ きんぴら牛蒡 フルーツ</p> <p>炊き込みご飯</p>	<p>26日(火)</p> <p>グリルハンバーグ 和風ソース</p> <p>蒸し野菜 牛串カツ インゲン胡麻和え 枝豆ひじき天 竹輪と茄子揚げ煮 つきこんの甘辛炒め</p>	<p>27日(水)</p> <p>濃厚照りマヨチキン</p> <p>昔ながらのコロッケ お茄子の味噌仕立て かぼちゃサラダ 和風スパ きゃべつの酢の物 椎茸の煮物 紅しょうがのり巻き 割り干し梅風味</p>	<p>28日(木)</p> <p>中華の定番 酢豚</p> <p>筍とわかめの煮物 オクラの和え物 法蓮草の白和え ハムポテトフライ 蓮根のマヨネーズ和え じゃが炊き合わせ 練り物のてんぷら</p>
<p>29日(金)</p> <p>やわらか棒棒鶏</p> <p>ボイル野菜 揚げチーズ餃子 麻婆豆腐 白菜のお浸し きゃべつのマヨ和え 南瓜の黒胡麻つぶし お魚フライ</p>	<p>30日(土)</p> <p>豚の冷しゃぶ ポン酢付き</p> <p>メンチカツ 玉ねぎのかき揚げ マカロニサラダ きゅうりの酢の物 法蓮草の和え物</p>	<p>1日(月)</p> <p>粗挽きメンチカツ</p> <p>焼きそば 鰹の塩焼き 大根和え物 ブロッコリーサラダ ピーマンの甘辛炒め スティック大学芋</p>	<p>2日(火)</p> <p>絶品！チキン南蛮 自家製タルタルソース</p> <p>白身お魚フライ バジルスバゲッティ 味玉子 ポテトサラダ 白菜の酢の物 小松菜の煮物 高野豆腐 きくらげ昆布</p>
<p>3日(水)</p> <p>豚こま肉じゃが 丸ごとじゃがいも入り</p> <p>赤魚の天ぷら 焼売 大根きんぴら マカロニサラダ 南瓜煮 生姜昆布</p> <p>節分 福豆</p>	<p>4日(木)</p> <p>屋台の味 味噌田楽 いろいろ具材</p> <p>ビーフコロッケ にんじんシリシリ マスの西京焼き スパイシーチキン オニオンスライス</p> <p>若菜ご飯</p>	<p>5日(金)</p> <p>満点！チキンカツ</p> <p>沖縄素麺チャンプル がんも煮 ハンバーグ グリルソース ボイル野菜 ジャガイモサラダ 大根のマヨポン 昆布豆</p>	<p>6日(土)</p> <p>豚ロースかつ</p> <p>春雨サラダ 八宝菜 揚げと葉野菜煮 ピリ辛ワカメ 野沢菜</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