

献立表

平成 30 年 7 月 23 日～8 月 4 日

<p>23 日 (月) ハンバーグ デミグラスソース</p> <p>スパゲッティ 鶏むね天 ちくわ磯辺揚げ 蓮根金平 パンプキンキッシュ 青梗菜お浸し エビの唐揚げ ブロッコリー</p>	<p>24 日 (火) サバの煮付け</p> <p>山芋コロッケ 千切大根 ピリ辛蓮根 大根の旨煮 白菜の酢の物 キャベツお浸し かき揚げ こんにゃく炒め煮</p>	<p>25 日 (水)</p> <p>そば弁当</p>	<p>26 日 (木) チンジャオロースー</p> <p>具だくさん春巻 焼売 ナマス 蓮根きんぴら キムチ煮 カップグラタン</p>
<p>27 日 (金) 赤魚煮</p> <p>鶏皮の南蛮酢 高菜炒め タケノコ煮 ワカメ ふき煮 南京つぶし つくね ハムカツ ねり梅</p>	<p>28 日 (土) 冷中華</p> <p>サバの塩焼き アジカレー天ぷら ちくわ天 鶏の旨煮 うぐいす豆</p>	<p>30 日 (月) メンチカツ ケチャップソース</p> <p>マッシュポテト ボイルキャベツ キムチ煮 ニンニクの芽炒め わかめの酢の物 ピリ辛れんこん つくね</p>	<p>31 日 (火) のり玉御飯</p> <p>イワシピリ辛フライ 焼きそば ハッシュドポテト インゲン胡麻和え つくね がんも煮 千切大根 茄子と南京の南蛮酢 マンゴー</p>
<p>1 日 (水) 冷中華</p> <p>鶏天 八宝菜 イカ もやし胡麻和え 大根の旨煮 きゅうりの酢の物 なすゴマ酢</p>	<p>2 日 (木) 穴子の天ぷら</p> <p>井タレ 酢の物 チャプチェ キャベツの胡麻ダレ 白菜煮 大根と南京の和風あんかけ きくらげ昆布</p>	<p>3 日 (金) 豚しゃぶ わさびソース</p> <p>ボイル野菜 ナンキン素揚げ レンコン チンゲン菜 大根のあんかけ 梅しそコロッケ 千切大根 山くらげ ゼリー</p>	<p>4 日 (土) アジフィレ天 鶏むね天 八宝菜あんかけ</p> <p>もやし 大根煮 蓮根煮 ヒラス焼き チャプチェ 白菜の酢の物 こんにゃく炒煮 スナップエンドウ</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