

献立表

令和2年11月9日～令和2年11月21日

9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)
鶏天の葱塩だれ 鯖の西京焼き ソース焼きそば 春巻き 大根おかか和え 小松菜の卵とじ 枝豆 金山寺味噌	和風ハンバーグ 大根おろしとポン酢 よだれ鶏 茄子の揚げ浸し 白身魚フライ ポテトサラダ ピーマンの漬物 小松菜の生姜和え	豆腐のつくね揚げ 甘酢ソース 富士宮風焼きそば 春雨の酢の物 野菜のかき揚げ 桜漬け 生姜昆布	地鶏すき焼き 温泉玉子付 おまかせフライ タルタル 大根ナマス 味の花 青梗菜のナムル 高野豆腐 鮭わかめ御飯
13日(金)	14日(土)	16日(月)	17日(火)
チキンカツとじ 鯖の塩焼き ひじき煮 大根のそぼろあん スパサラ 椎茸煮 インゲンの胡麻和え ハムステーキ	赤魚の和風ソース おまかせフライ 焼きラーメン 生姜昆布 ポテトサラダ がんと炊き合わせ	和菜メンチカツ 和風スパ 菜の花胡麻和え カレイの味噌焼き さつま芋甘煮 味付け玉子 大根炒め煮 辛子マヨ蓮根	さばの特製醤油煮 豚バラと茄子の味噌炒め 竹輪の磯辺揚げ ピーマン煮 法蓮草の白和え 昆布豆 高野豆腐
18日(水)	19日(木)	20日(金)	21日(土)
昔ながらのコロッケ 小松菜のスパゲッティ 白菜のお浸し 南瓜煮 鶏ミンチの春雨炒め 竹輪煮	ぶっかけうどん かき揚げ付き 地鶏の親子煮 ワケギのぬた和え もやしのわさび浸し 生姜昆布 炊き込み御飯	カレイの南蛮風 焼売 ツナ大根 麻婆豆腐 桜たまねぎの酢の物 芋煮 こんにゃく炒め	姫路おでん 5種の具 鮭塩焼き バンサンスー たまねぎのかき揚げ 桜漬け コロッケ 三色豆

※ 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