



今月のお品書き

<p>1日 月曜日</p> <p>カレー肉じゃが 鮭の南蛮漬け キノコのマヨネーズ焼き 白米</p>	<p>2日 火曜日</p> <p>鶏むね肉の油淋鶏 サワラの味噌漬け焼き イカのチリソース炒め 白米 (小豆がゆ)</p>	<p>3日 水曜日</p> <p>豚挽肉とこんにゃくの時雨煮 白身魚のみりん漬け焼き 揚げ豆腐のネギあんかけ ピピンパ風まぜ飯</p>	<p>4日 木曜日</p> <p>鶏もも肉のスイートチリ炒め ホッケの塩焼き 大根と竹輪の煮物 白米</p>	<p>5日 金曜日</p> <p>カニつみれのキムチ鍋風 サバのタルタルソース焼き レンコンのエビそぼろ煮 白米 (彩野菜がゆ)</p>	<p>6日 土曜日</p> <p>甘辛鶏ゴボウ 赤魚の西京味噌漬け焼き フキのきんぴら 小エビご飯</p>	<p>7日 日曜日</p> <p>牛挽肉とほうれん草の辛味噌炒め タラのフライ カボチャと金時豆の煮物 白米</p>
<p>8日 月曜日</p> <p>鶏もも肉の梅じそ焼き ブリの粕漬け焼き 筍とフキの煮物 白米</p>	<p>9日 火曜日</p> <p>豚肉と大根のさっぱり煮 カレイの塩麹漬け焼き 韓国チヂミ 白米 (梅がゆ)</p>	<p>10日 水曜日</p> <p>鶏もも肉の塩麹から揚げ 白身魚の味噌漬け カリフラワーの小エビ炒め キノコの炊き込みご飯</p>	<p>11日 木曜日</p> <p>豚肉のネギ味噌焼き サワラのゴマ照り焼き カレー風味のラタトゥイユ 白米</p>	<p>12日 金曜日</p> <p>ポークソテー照り焼きソース 鮭のちゃんちゃん焼き はんぺんの小エビフリット 白米 (かぼちゃがゆ)</p>	<p>13日 土曜日</p> <p>チキンステーキ ソイの磯辺揚げ 大豆のドライカレー風 さつま芋ご飯</p>	<p>14日 日曜日</p> <p>チキンカットマトソース 魚介のチリソース炒め おからとひじきの煮物 白米</p>
<p>15日 月曜日</p> <p>軟骨入りつくねの照り焼き 鮭の醤油麹漬け焼き ナスのピリ辛煮 白米</p>	<p>16日 火曜日</p> <p>鶏もも肉のハーブ焼き 赤魚のしそゴマ揚げ 洋風おでん 白米 (栗がゆ)</p>	<p>17日 水曜日</p> <p>チーズハンバーグ 白身魚のはちみつマスタード焼き ひじきとレンコンの煮物 ターメリックライス</p>	<p>18日 木曜日</p> <p>ブルコギ タラのアクアパッツァ ぜんまいと大根の煮物 白米</p>	<p>19日 金曜日</p> <p>豚肉とピーマンの辛子醤油焼き プチエビフライ ミックス豆のコンソメ炒め 白米 (黒米がゆ)</p>	<p>20日 土曜日</p> <p>豚肉と野菜の炒め物 サバの味噌煮 野菜の天ぷら チーズおからご飯</p>	<p>21日 日曜日</p> <p>黒豚 ソイの焼きびたし 大根とにんじんの煮しめ 白米</p>
<p>22日 月曜日</p> <p>八宝菜 ホッケのネギ味噌焼き オクラと長芋の煮物 白米</p>	<p>23日 火曜日</p> <p>タンドリーチキン カツオのフライ ブロッコリーの蟹あんかけ 白米 (玄米がゆ)</p>	<p>24日 水曜日</p> <p>揚げ豚のピリ辛醤油かけ ガーリックシュリンプ 筑前煮 アサリの炊き込みご飯</p>	<p>25日 木曜日</p> <p>鶏もも肉のすき焼き 鮭の西京味噌漬け焼き もつ味噌煮込み 白米</p>	<p>26日 金曜日</p> <p>ミニロールキャベツ カレイの山椒煮 カブと里芋のそぼろあんかけ 白米 (小エビじゃこがゆ)</p>	<p>27日 土曜日</p> <p>鶏もも肉のレモン塩から揚げ ブリの醤油麹漬け焼き 五目きんぴら 白米</p>	<p>28日 日曜日</p> <p>豚ジンギスカン ソイの香味醤油焼き フキとちくわのおかゆ煮 黒米入りご飯</p>
<p>29日 月・祝</p> <p>肉じゃが 白身魚のカレームニエル イカと里芋の煮物 白米</p>	<p>30日 火曜日</p> <p>牛肉とキノコの生姜焼き 赤魚の紹興酒蒸し ゴボウサラダ 白米 (鮭がゆ)</p>	<p>1日 水曜日</p> <p>牛挽肉のドライカレー風 鮭とキノコのバター焼き 鶏団子と小松菜の煮物 白米</p>	<p>2日 木曜日</p> <p>鶏もも肉の粒マスタード炒め サバのカレーフリット ひじきの煮物 白米 (わかめがゆ)</p>	<p>3日 金・祝</p> <p>ポークチャップ 白身魚のポワレ香草ソース ししゃも天ぷら バターライス</p>	<p>4日 土・祝</p> <p>鶏もも肉の香り醤油蒸し ホッケの照り焼き ナスと枝豆の焼き浸し 白米</p>	<p>5日 日・祝</p> <p>エビフライとアジの大葉フライ ブリのみりん漬け焼き カボチャの鶏そぼろ煮 白米 (ゆかりがゆ)</p>

こちらに掲載のメニューは仕入れの状況などにより変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
記載のメニューの他に毎日2〜3品のおかずが入ります。ご注文の際は、「おかずのみ」か「ごはん付き」か、お知らせください。



ご注文は TEL 011-215-8362 (受付時間 10:00 ~ 18:00) まで