

# 平成30年 8月の食材メニュー (和みコース)



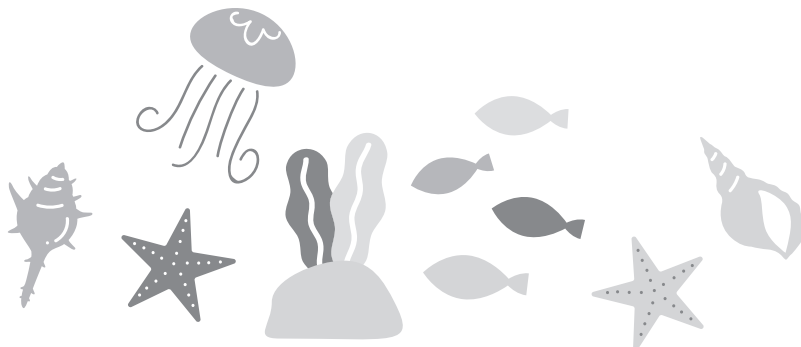
Aコース 1日 (水)	Bコース 2日 (木)
紙包み鶏肉とポテトのガーリックバター醤油	
あさひ納豆国産極小粒	
さんま蒲焼	
きんぴらごぼう	

Aコース 3日 (金)	Bコース 4日 (土)
お手軽調理若鶏の生姜焼	
旬彩おつまみ	
赤魚白醤油焼	
キャベツミックス漬け (しそ風味)	

Aコース 6日 (月)	Bコース 7日 (火)
豚肉と大豆のトマト煮	
プレーンオムレツ	
めばる梅煮	
国産割干大根の煮物	

Aコース 8日 (水)	Bコース 9日 (木)
冷しとろろうどん	
サバ照り焼き	
鶏そぼろ信田	

Aコース 10日 (金)	Bコース 11日 (土)
レンジでざく切りキャベツメンチ	
国産オクラのクリーム和え	
モロ生姜煮	
尚仁沢名水絹豆腐	



Aコース 17日 (金)	Bコース 18日 (土)
にらまるぎょうざ	
白胡麻豆腐こだわりみそたれ付	
活き締めカンパチの醤油漬け丼	
もずくスープ	

Aコース 20日 (月)	Bコース 21日 (火)
国産豚肩ロースと玉ねぎの照り煮	
白身魚とほうれん草チーズフライ	
レンジで簡単真ほっけの干物	
国産小粒納豆	

Aコース 22日 (水)	Bコース 23日 (木)
豚じゃがすき煮	
インゲンごま和え	
サケ塩焼	
北の大豆もめん豆腐	

Aコース 24日 (金)	Bコース 25日 (土)
手もみ風ざるラーメン (香味醤油)	
氷温造りシルバー生姜醤油煮	
小松菜のからし和え	

Aコース 27日 (月)	Bコース 28日 (火)
トマトソースのハンバーグ	
彩りポテトマカロニサラダ	
天然本鮪切り落とし	
ふっくら蒸し豆腐 和風あんかけ	

Aコース 29日 (水)	Bコース 30日 (木)
鶏肉と大根の煮物	
ミニトマト	
白身魚フライ	
ほうれん草としめじの煮浸し	

