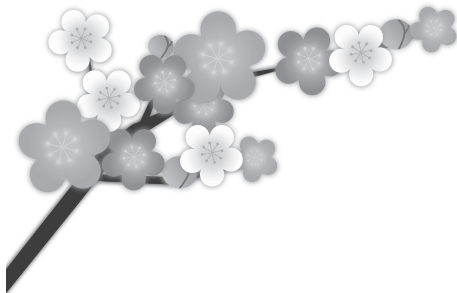


平成30年 3月の食材メニュー (和みコース)



Bコース 1日 (木)
レンジで簡単骨とりぶりの煮付け
きんぴらごぼう
大根と豚肉のうま煮
かぼちゃのしんじょ(そぼろ和え)

Aコース 2日 (金)
Bコース 3日 (土) お休み
レンジで簡単骨とりぶりの煮付け
きんぴらごぼう
大根と豚肉のうま煮
かぼちゃのしんじょ(そぼろ和え)

Aコース 5日 (月)
Bコース 6日 (火)
子持ちししゃも
彩り野菜信田
チキンとチーズのオープン焼き
さつま芋レモン煮

Aコース 7日 (水)
Bコース 8日 (木)
白身魚フライ
玉ねぎサラダ
豚肉ごぼうしぐれ煮
あさひ納豆国産極小粒

Aコース 9日 (金)
Bコース 10日 (土)
レンジ手もみ風ラーメン
とうふ入りハンバーグ
彩りポテトマカロニサラダ

Aコース 12日 (月)
Bコース 13日 (火)
骨まで食べられるさばの味噌煮
黒豆
牛すじカレー
プレーンオムレツ

Aコース 14日 (水)
Bコース 15日 (木)
きはだまぐろの中落ち
北の大豆きぬ豆腐
焼き目付き棒餃子
白身魚のチヂミてっぱん焼

Aコース 16日 (金)
Bコース 17日 (土)
すぐに食べられる鮭の塩焼き
たらこ昆布煮
赤鶏とり丼
白菜漬

Aコース 19日 (月)
Bコース 20日 (火)
赤魚煮付
ごぼう入りふんわり肉詰めいなり煮
レンジで簡単鶏肉と揚げなすのみぞれソース
切干大根煮

Aコース 21日 (水) お休み
Bコース 22日 (木)
レンジ対応 真あじ開き
釜あげしらす(国内産)
鶏肉のひじき煮
国産ほうれん草の白和え

Aコース 23日 (金)
Bコース 24日 (土) お休み
レンジ対応 真あじ開き
釜あげしらす(国内産)
鶏肉のひじき煮
国産ほうれん草の白和え

Aコース 26日 (月)
Bコース 27日 (火)
天然ばち鮪切り落とし
国産小粒納豆
国産豚肩ロースと玉ねぎの照り煮
たこわさび

Aコース 28日 (水)
Bコース 29日 (木)
かき揚げうどん
かに玉あんかけ
五品目野菜の肉焼売

Aコース 30日 (金)
Bコース 31日 (土)
縞ほっけの塩焼き
北の大豆もめん豆腐
レンジで簡単国産鶏唐揚げ
レタスサラダ