

平成29年 8月の食材メニュー (和みコース)

Bコース 1日 (火)
白身魚フライ
ミニトマト
鶏肉のひじき煮
静岡県産釜揚げしらす

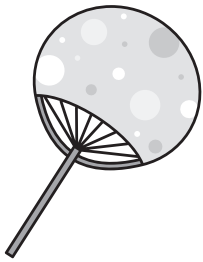
Aコース 2日 (水)
Bコース 3日 (木)
ぶっかけうどん (山菜入り)
あじおろし煮
かぼちゃのそぼろあんかけ

Aコース 4日 (金)
Bコース 5日 (土)
赤魚の粕漬焼
あさひ納豆国産極小粒
豚肉の五目あんかけ
五品目野菜の肉焼売

Aコース 7日 (月)
Bコース 8日 (火)
すぐに食べられる鮭の塩焼き
ふりかけ (ゆかり)
国産豚肩ロースと玉ねぎの照り煮
切干大根煮

Aコース 9日 (水)
Bコース 10日 (木)
びんちょうまぐろ切り落とし
北の大豆もめん豆腐
豚肉ごぼうしぐれ煮
北海道産子持ち昆布煮

Aコース 11日 (金)
Bコース 12日 (土) お休み
モロ生姜煮
たこわさび
こだわり合挽きハンバーグ
ポテトサラダ

Aコース 14日 (月) お休み	
Bコース 15日 (火) お休み	
	

Aコース 16日 (水) お休み
Bコース 17日 (木)
モロ生姜煮
たこわさび
こだわり合挽きハンバーグ
ポテトサラダ

Aコース 18日 (金)
Bコース 19日 (土)
牛すじカレー
国産らっきょう漬
かれい塩焼
白胡麻豆腐こだわりみそたれ付

Aコース 21日 (月)
Bコース 22日 (火)
タラのみぞれ煮
国産小粒納豆
焼き目付き棒餃子
三陸産わかめ小魚

Aコース 23日 (水)
Bコース 24日 (木)
すぐに食べられるさばの塩焼き
笹かまぼこ
レンジでメンチカツ
田舎金時豆

Aコース 25日 (金)
Bコース 26日 (土)
手もみ風ざるラーメン (香味醤油)
鶏肉と大根の煮物
尚仁沢名水絹豆腐

Aコース 28日 (月)
Bコース 29日 (火)
天然ばち鮪切り落とし
温泉たまご
レンジで簡単蒸し鶏とほうれん草の和風しょうゆ
ごぼうの甘酢漬

Aコース 30日 (水)
Bコース 31日 (木) お休み
白身魚フライ
ミニトマト
鶏肉のひじき煮
静岡県産釜揚げしらす

