

# 平成29年 7月の食材メニュー (和みコース)

Aコース 3日 (月)
Bコース 4日 (火)
ねぎとろ
ひじき煮 (ちくわ入)
国産豚肩ロースカルビ味
海老豆

Aコース 5日 (水)
Bコース 6日 (木)
縞ほっけの塩焼
ひとくちカット大根
なすと豚肉の生姜炒め
尚仁沢名水もめん豆腐

Aコース 7日 (金)
Bコース 8日 (土)
レンジで簡単骨とりぶりの煮付
あさひ納豆国産極小粒
紙包み鶏肉のガーリックバター醤油
ミニトマト

Aコース 10日 (月)
Bコース 11日 (火)
モロフライ
ひとくちさしみこんにゃく (タレ付)
マーボー春雨
肉焼売 (しょうが風味)

Aコース 12日 (水)
Bコース 13日 (木)
冷し山菜なめこうどん
かつお煮付け
ごぼう入りふんわり肉詰めいなり煮

Aコース 14日 (金)
Bコース 15日 (土)
肉豆腐
真昆布のり黒酢仕立て
桜えびかき揚げ (タレ付)
国産ほうれん草の白和え

Aコース 17日 (月) お休み
Bコース 18日 (火)
鮭照り焼き
数の子わさび
チーズinハンバーグ
エコープトマト&野菜スープ

Aコース 19日 (水)
Bコース 20日 (木)
めばる煮付け
静岡県産釜揚げしらす
森のきのこカレー
プレーンオムレツ

Aコース 21日 (金)
Bコース 22日 (土)
浅羽かれい煮付
焼ちくわいそべ天
レンジでヒレカツ
きんぴらごぼう

Aコース 24日 (月)
Bコース 25日 (火)
赤魚の西京味噌漬焼き
産直めかぶ (タレ付)
お手軽調理若鶏の生姜焼
子持ちししゃも南蛮漬

Aコース 26日 (水)
Bコース 27日 (木)
きはだまぐろの中落ち
国産小粒納豆
餃子まんじゅう (にら)
キャベツ漬 (ミックスタイプ)

Aコース 28日 (金)
Bコース 29日 (土)
冷し中華 (国産小麦使用)
さば塩焼
北の大豆きぬ豆腐

Aコース 31日 (月)
鮭照り焼き
数の子わさび
チーズinハンバーグ
エコープトマト&野菜スープ

