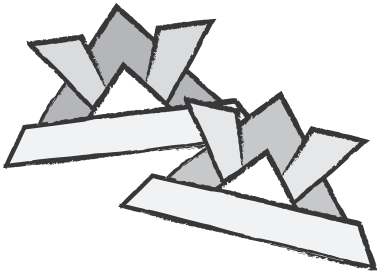


平成29年 5月の食材メニュー (和みコース)

Aコース	1日 (月)
Bコース	2日 (火)
ねぎとろ	
海老豆	
大根と豚肉のうま煮	
静岡県産釜揚げしらす	

Aコース	3日 (水)	お休み
Bコース	4日 (木)	お休み
		

Aコース	5日 (金)	お休み
Bコース	6日 (土)	
縞ほっけの塩焼		
国産すき昆布煮		
お手軽調理 若鶏の生姜焼		
キャベツミックス漬け (しそ風味)		

Aコース	8日 (月)
Bコース	9日 (火)
かつお煮付け	
あさひ納豆国産極小粒	
レンジでメンチカツ	
プレーンオムレツ	

Aコース	10日 (水)
Bコース	11日 (木)
ぶっかけうどん (山菜入り)	
鮭照り焼き	
北の大豆もめん豆腐	

Aコース	12日 (金)
Bコース	13日 (土)
浅羽かれい煮付	
大根と干しエビの煮物	
チキンとチーズのオープン焼き	
玉ねぎサラダ	

Aコース	15日 (月)
Bコース	16日 (火)
天然ぶりの照焼	
鱧子うま煮	
餃子まんじゅう (にら)	
産直めかぶ (タレ付)	

Aコース	17日 (水)
Bコース	18日 (木)
いかと大根のやわらか煮	
国産手作り炒り豆腐	
豚丼の具 (栃木県産豚肉使用)	
胡瓜なす漬	

Aコース	19日 (金)
Bコース	20日 (土)
赤魚生姜煮	
たこわさび	
テリヤキポークハンバーグ	
笹かまぼこ	

Aコース	22日 (月)
Bコース	23日 (火)
かに玉あんかけ	
野菜焼売 (海鮮風味)	
紙包み鶏肉のガーリックバター醤油	
のり佃煮	

Aコース	24日 (水)
Bコース	25日 (木)
レンジで簡単あじフライ	
レタスサラダ	
なすと豚肉の生姜炒め	
国産小粒納豆	

Aコース	26日 (金)
Bコース	27日 (土)
レンジ塩ラーメン	
きはだまぐろの中落ち	
尚仁沢名水絹豆腐	

Aコース	29日 (月)
Bコース	30日 (火)
めばる煮付け	
きゃらぶき	
マーボー春雨	
ひとくちさしみこんにゃく (タレ付)	

Aコース	31日 (水)
縞ほっけの塩焼	
国産すき昆布煮	
お手軽調理 若鶏の生姜焼	
キャベツミックス漬け (しそ風味)	

