

《例2》 平成〇年〇月 献立表

〇日(月)	〇日(火)	〇日(水)	〇日(木)	〇日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ・鮭のつけ焼(はちみつ) ・大根ドライカレー(ひき肉、玉葱、人参) ・ドーナツコロッケ ・小松菜煮びたし(じゃこ、きゃべつ) ・チーズ玉子ロール ・梅ふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉あげごぼうのみそ煮 ・手作りヘルカツ ・ちくわ焼そば(豚肉、きゃべつ、人参) ・ブロッコリーキャベツサラダ(ごまドレッシング、トマト) ・ポムデュセス ・かつおふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ししゃもフライ ・手作りミートボール ・目玉オムレツ ・チャブチエ(春雨、椎茸、人参、豚肉、すりごま) ・ポテトサラダ(玉葱、きゅうり) ・青菜ふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・高野豆腐(小松菜) ・手作りエビフライ ・もやしかにかま中華和え(椎茸、玉子、きゅうり) ・さんまかば焼 ・とうもろこしつまみ揚げ ・玉子ふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・貝だくさんオムレツ ・エビチリ ・マカロニ炒め ・手作りフライドチキン ・さつまいもオレンジ煮 ・玉子ふりかけ
〇日(月)	〇日(火)	〇日(水)	〇日(木)	〇日(金)
祝 日	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉のレモン煮(プチトマト) ・大豆の甘煮(ごぼ) ・さば竜田揚げ ・大根サラダ(かつお節、わかめ) ・紫芋と甘栗コロッケ ・さけふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・チキントマト煮(玉葱、トマト缶) ・きんぴらごぼう(人参、穴ごん、すりごま) ・春雨サラダ(きゅうり、きゃべつ、ハム) ・海鮮串カツ青のり ・さばみりん干し ・のりふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・天ぷら(人参、白身カレイ) ・ポークケチャップ(玉葱、粉チーズ) ・千切大根サラダ(きゅうり、人参) ・マカロニカレーミートソース ・キャラメルポテト ・青菜ふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・たらのあんかけ(玉葱、人参、ピーマン) ・肉じゃが(豚ひき肉、玉葱、人参、グリーンピース) ・キュウリ漬け ・焼うどんフライ ・肉巻きキャベツ煮(もみじふ) ・のりふりかけ
〇日(月)	〇日(火)	〇日(水)	〇日(木)	〇日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ・パン弁当(黒糖ロール) ・ポークビーンズ(トマト缶、玉葱、人参、ピーマン、大豆) ・りんごポテトサラダ(きゅうり) ・かぼちゃコロッケ ・パイナップル ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉から揚げ中華炒め(人参、こんにゃく、竹の子、椎茸、うずら玉子) ・小松菜とツナの和え物(白菜) ・平天とこんにゃく煮 ・一口ポテト ・うの花フライ ・ゆかりふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス ・キャベツハムサラダ(カップ入り)(ペビーチーズ、コーン) ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・手作り香味ヒレカツ ・ひじきそぼろ煮(鶏ミンチ、卵、土生姜、枝豆) ・にしんの煮つけ ・キャベツソテー(人参) ・オニオンリング ・のりふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆と鶏肉のヨーグルトカレー(牛乳、トマト缶) ・ミートローフ ・もやしナムル(ハム、きゅうり、人参) ・いわしつみれフライ ・ポテトサラダ(コーン) ・わかめふりかけ
〇日(月)	〇日(火)	〇日(水)	〇日(木)	〇日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ・たらの生姜風味焼 ・ミニクリームコロッケ(かに入り) ・牛肉しぐれ煮(糸こんにゃく) ・コールスロー(人参、コーン、ハム) ・ナポリタン(玉葱、ハム、赤ピーマン、トマト) ・さけふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・いり豆腐のカレー(干し椎茸、鶏ミンチ、人参、グリーンピース、ねぎ) ・キャベツごま酢和え(きゅうり、ちくわ) ・手作りハンバーグ ・トマト春巻 ・スパゲティサラダ(人参、ハム) ・青菜ふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・厚揚げチキンカレー(玉葱、人参、枝豆) ・さんまつた揚げ ・たご焼 ・キャベツといり卵の和え物 ・こんにゃく人参煮 ・ゆかりふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・パン弁当 ・オムレツきのこトマトソース(玉葱、人参、じゃがいも、しめじ) ・手作りかぼちゃフライ ・炒めなます(蓮根、人参、油揚げ、いんげん) ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・高野豆腐のから揚げ(卵、土生姜、にんにく) ・手作りミートボール(甘酢) ・いかの甘生姜焼 ・星型ポテト ・ブロッコリーピーナツ和え(プチトマト) ・玉子ふりかけ

*材料の入荷都合上、献立を一部変更する場合がありますのでご了承下さい。

*お弁当は食品衛生上涼しいところに置きPM1時頃迄にお召し上がり下さい。

*デザートは、生フルーツ又はゼリーが付きます。

㈱うお安給食

TEL : 075-871-9678

FAX : 075-862-0736