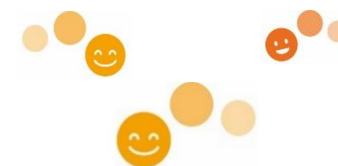




8月献立予定表(夕)



日	月	火	水	木	金	土
				1 チンジャオロース 小さなねぎ焼き	2 タラの煮物 卵の花	3 豚肉のしぐれ煮風 豆腐の野菜あんかけ
4 あじの生姜煮 じゃが芋と椎茸の煮物	5 鶏肉の カシューナッツ炒め はんぺんと青菜の煮浸し	6 筑前煮 じゃが芋のクリーム煮	7 鶏肉のトマト煮込み ブロッコリーのカニカマ餡かけ	8 さばの白味噌煮 さつまいもの甘煮	9 薄切肉と3種パプリカの 酢豚 ブロッコリーと木耳のネギ塩炒め	10 タラの野菜あんかけ きんぴらごぼう
11 厚揚げの煮物 大根と椎茸の煮物	12 ブリの甘酢あんかけ 南瓜のいとこ煮	13 白身魚フライ 具沢山野菜の煮込み	14 いわしのやわらか煮 肉野菜炒め	15 牛肉と豆腐の卵とじ からし菜と木耳の田舎風	16 ほっけの塩焼き 高野の炊き合わせ	17 冬瓜と鶏肉の煮物 高野豆腐の野菜餡かけ
18 骨ごと食べられる さばのみぞれ煮 豆腐けんちん煮	19 豆腐と豚肉の スタミナ炒め 揚げじゃが	20 いわしの山椒煮 カリフラワーの豆乳クリーム和え	21 トマトソースの ロールキャベツ 大根とルッコラのサラダ	22 さわらの漬け焼き 切り昆布と油揚げの煮物	23 鶏肉と枝豆の オイスター炒め がんもどきの含め煮	24 海老のチリソース しゅうまい
25 八宝菜 豆腐と春雨の旨煮	26 ホッケの煮付け チンゲン菜と豚肉の炒め	27 さばの赤味噌煮 オクラとろろ	28 白身魚の揚げ煮 カリフラワーと小松菜のお浸し	29 豚肉と茄子の さっぱり煮 餡かけがんも	30 あじの 漬け焼きごま風味 さつまいもの甘煮	31 メンチカツ パイナップルジュレ

お問い合わせ：0587-50-5530 まで

※献立予定は予告なく変更させて頂く場合がございます