

〇〇 ビュッフェメニュー 7月 〇〇

						1(日)	
2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	
御飯 味噌汁(ナメコ・三ツ葉) ほっけ漬け焼 プルコギ じゃが芋の煮物 アスパラ土佐和え つぼ漬け	御飯 味噌汁(白菜・絹サヤ) メンチカツ アジの煮付け 切り干し大根の煮物 マカロニサラダ 野沢菜漬	御飯 味噌汁(板ふ・ワカメ) 鮭のムニエル 鶏の竜田揚げ みそごぼう キャベツとシラスのお浸し 赤かぶ漬	御飯 味噌汁(エノキ・大根) 照り焼きチキン 鯖の味噌煮 ポトフ ゆで卵とブロッコリーのサラダ フルーツ缶	御飯 菜っぱ汁 さわらの和風マヨネーズ焼き 豚肉の生姜焼き ひじきの煮物 胡瓜と大根の胡麻梅だし和え かぶ漬け	御飯 味噌汁(高野豆腐・ワカメ) 彩り冷やしソーメン さんまのやわらか煮 油麩と鶏の煮物 オクラ土佐和え たくあん漬		
9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	15(日)	
御飯 味噌汁(あおさ海苔、油揚げ) 鯖の生姜煮 エビフライ 煮合せ ほうれん草のお浸し オクラとシラスのポン酢和え	御飯 味噌汁(卵・万能ネギ) ハヤシライス 野菜コロッケ 高野豆腐の煮物 ブロッコリーのごまマヨ和え フルーツ・福神漬	御飯 味噌汁(じゃが芋・インゲン) 鶏肉の香味焼き ほっけ漬け焼 白菜と生揚げの炒め煮 きのこの柚子和え パイナップルのコンポート	御飯 味噌汁(シメジ・人参) 太刀魚おろし煮 酢鶏 牛ごぼうの生姜炒め もやしと胡瓜の和風和え 茄子漬	御飯 味噌汁(白菜・万能葱) 豚角煮 鱈の塩焼 大根の煮物 ポテトサラダ 野菜の甘酢和え	御飯 味噌汁(なめこ・おろし) 黒目鯛の照り焼き トマトガーリックチキン わらびの炒め物 ところてん 山クラゲの胡瓜漬け		
16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	
御飯 味噌汁(岩海苔) 鮭の塩焼 肉野菜炒め 高野豆腐の煮物 春雨サラダ あんず梅	御飯 味噌汁(モヤシ・三ツ葉) チキンソテー ほっけ塩焼 キャベツとアサリの炒め煮 トマトサラダ つぼ漬け	御飯 味噌汁(絹サヤ・椎茸) アジの南蛮漬け 照り焼きハンバーグ 白菜と挽肉の炒め煮 カニシューマイ ゴボウサラダ	御飯 菜っぱ汁 冷やし中華 金目鯛の利休焼き ひじきの煮物 とうもろこし キャベツ漬・ゼリー	御飯 お吸い物(花麩、みつ葉) うな玉井 ほっけ漬け焼 夕顔とみょうがの炒め煮 奈良漬 フルーツ	御飯 味噌汁(ワカメ・油揚げ) マスの漬け焼 鶏肉の梅焼き みそごぼう アスパラの胡麻和え たくあん漬		
23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)	
御飯 味噌汁(カブ・絹サヤ) 白カレイの煮付け メンチカツ ふきの炒め煮 きのこのおぼろ和え フルーツポンチ	御飯 味噌汁(豆腐・ネギ) 豚バラ焼き肉 サワラ西京漬焼 海老と里芋の銀あんかけ 高野豆腐と鶏の胡麻和え かつぱ漬	御飯 味噌汁(板麩、卵) 照り焼きハンバーグ ほっけ漬け焼 キノコのオイスターソース炒め かぼちゃのクリーミーサラダ たくあん漬	御飯 味噌汁(岩海苔・トコロ昆布) 鮭のチーズフライ いわしの柔らか煮 がんと含め煮 ほうれん草のお浸し お新香	御飯 味噌汁(モヤシ・人参) 鯖塩麩漬焼 葱塩チキン レンコン金平 竹輪と胡瓜のピッコ和え 杏仁フルーツ	御飯 味噌汁(棒麩、玉葱) ポークカレー アジのごまみそ焼き 三色いなりの煮物 アスパラ土佐和え マカロニサラダ・福神漬		
30(月)	31(火)						
御飯 卵スープ(きくらげ・葱) 棒々鶏 サーモン塩焼 ジャーマンポテト きのこおろし和え キュウリ風味漬	御飯 味噌汁(青海苔・豆腐) 稲庭うどん 鯖塩麩漬焼 筑前煮 キャベツのポン酢和え 枝豆・ゼリー						

*都合により献立を変更することがあります。