8月 予定献立表

西洋フード・コパスクール株式会社

		朝食 〔パン・ご飯・味噌汁 ふりかけ サラダバ仔が含む〕	昼食	夕食 (AかB選択, サラダバ仔が含む)		
				A	B	小鉢
1	木	ほうれん草とコーンのソテー/スパゲティサラダ	豚の生姜焼き丼/冷奴	ハンバーグジンジャーソース	煮込みハンバーグ	スープ/玉葱サラダ
2	金	ひじきと白滝の煮付け/大根の梅和え	冷やしうどん (温玉付き) /かぼちゃ天/混ぜご飯	とんかつ おろしポン酢	酢鶏	ハムとチーズのサラダ
3	土	ツナキャベツ炒め/わかめともやしのゴマ塩炒め	大判唐揚げ/ポテトサラダ	ポーク焼肉とデミグラスコロッケ	筑前煮	味噌汁/ピリ辛こんにゃく
4	日	大根のそぼろあん/鶏肉と蓮根のマヨ和え	豚しゃぶのサラダ仕立て/白身フライ	鶏肉のチーズピカタ	和風豚焼肉	白菜のお浸し
5	月	ミートボール/粉ふき芋	親子丼/切干大根柚子胡椒風味	鶏の塩麴唐揚げ	豚肉と大根の炒め煮	味噌汁/人参とキャベツのゴマ和え
6	火	オムレツ/白菜と竹輪の和え/納豆	叉焼炒飯/春巻/デザート	月見ハンバーグ	根菜つくねの甘辛照り焼き	スープ/叩ききゅうり
7	水	豚挽き肉とインゲンの味噌炒め/小松菜のお浸し	ビーフカレー/コーンサラダ	アジフライ	鱈と野菜の水炊き	栗かぼちゃの含め煮
8	木	ほうれん草のクリーム煮/ブロッコリーのおかか和え	塩らーめん/わかめとしめじの煮浸し	グリルチキン ベーコンオニオンソース	/	マカロニサラダ
9	金	厚焼き玉子/おくらおろし	ソースカツ丼/アジアン風ほくほくポテト	ロールキャベツ デミグラスソース		野菜コロッケ
10	土	ウインナー/キャベツのマスタード和え	柔らか照り煮チキン/コーンサラダ	牛肉の柳川煮		味噌汁/竹輪の磯部揚げ
11	日	はすのきんぴら/ほうれん草のピーナツ和え	肉じゃが/揚げ出し豆腐	八宝菜	/	焼売
12	月	ミニハンバーグ/ひじきサラダ	閉 寮			

夕食のメイン (A、B) どちらかが売り切れる場合があります。あらかじめご了承ください。

★8月は特別食の提供はありません。ご了承ください。