

●おいしい食堂の献立表●

<期間：2018年 9月16日(日)～9月22日(土)> ♪おかげさまでここは14周年♪

前日までにご予約いただければ、どなたにもお召し上がりいただけます

お申込みはお電話で >>> 082-555-2340

	朝食 580円(税込) 時間：7:30～8:30	昼食 680円(税込) 時間：11:30～13:00	おやつ 250円(税込) 時間：14:30～15:00	夕食 740円(税込) 時間：17:45～19:00
9月16日(日)	ごはん みそ汁 オープンオムレツ ブロッコリーのピーナツ和え 牛乳	ごはん 茹豚と野菜の胡麻だれ 豆腐とひじきの炒り煮 青梗菜のおかかがけ すまし汁	カクテルゼリー ドリンク付き	ごはん みそ汁 ホッケの塩焼き 里芋田楽 キャベツのしば漬け和え
9月17日(月)	ごはん みそ汁 大豆のトマト煮 小松菜の柚子香味 牛乳	赤飯 秋の天ぷら盛り合わせ 玉子豆腐 湯葉と昆布の彩和え すまし汁	鶴亀の舞 ドリンク付き	ごはん 豚肉の玉葱ソース 白菜と薩摩揚げのさっと煮 アスパラと春雨の和え物 みそ汁
9月18日(火)	ごはん みそ汁 ソーセージと野菜ソテー ポテトサラダ 牛乳	ごはん 豚肉の柳川煮 茄子のとろろがけ 揚げと法蓮草のつゆ浸し 三重味噌のみそ汁	きな粉と黒糖パンケーキ ドリンク付き	ごはん 白身魚の香草焼き 彩パスタサラダ リンゴのコンポート コンソメスープ
9月19日(水)	ごはん みそ汁 磯玉子焼き 白菜の胡麻旨煮 牛乳	アジの蒲焼丼 三重味噌のみそ汁 鶏肉と大根の煮物 バナナ	抹茶水ようかん ドリンク付き	ごはん 豚肉のみそ炒め 蓮根の南蛮炒め 青梗菜とエノキ二色和え すまし汁
9月20日(木)	ごはん みそ汁 肉じゃが 海藻サラダ 牛乳	ごはん 麻婆豆腐 エビにらまんじゅう マンゴー缶 彩中華スープ	ババロアオレンジソース ドリンク付き	ごはん サワラの幽庵焼き ぜんまいと高野豆腐煮 隠元とコーンのマヨ和え みそ汁
9月21日(金)	ごはん みそ汁 サケの塩焼き 法蓮草のさっぱり和え 牛乳	揚げナス香味おろしうどん 筑前煮 ブロッコリーの梅和え	和菓子風ふんわりムース ドリンク付き	ごはん 牛肉のすき煮 筍と舞茸の塩昆布炒め オクラのさっぱり塩だれ みそ汁
9月22日(土)	ごはん みそ汁 チキンデミソース キノコのドレッシング和え 牛乳	ごはん 豚肉の黒胡椒炒め 南瓜の煮物 温泉たまご 三重味噌のみそ汁	ココアワッフル ドリンク付き	ごはん マスの西京焼き 炒り豆腐 カリフラワゆかり和え すまし汁

※都合により、メニューを変更する場合があります。ご了承くださいませ。