

●おいしい食堂の献立表●

<期間：2018年 10月7日(日)～10月13日(土)>

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
10月7日(日)	ごはん チキンクリーム煮 スパゲッティサラダ みそ汁 牛乳	ごはん 豆腐のピリ辛ネギ炒め 里芋の煮っころがし ひじきの和風サラダ みそ汁	柑橘の二層ムース ドリンク付き	ごはん ブリの煮付け 八幡巻き 白菜のポン酢風味 すまし汁
10月8日(月)	ごはん 法蓮草入スクランブルエッグ キャベツのさっぱり和え みそ汁 牛乳	鮭と大葉のちらし あんこうの天ぷら 小松菜の和え物 すまし汁	安納芋のパウンドケーキ ドリンク付き	ごはん 豚焼肉風 五目煮豆 春雨サラダ みそ汁
10月9日(火)	ごはん ジャーマンポテト 隠元の蒸し鶏のしそ香味 みそ汁 牛乳	ごはん 牛肉と黒胡椒炒め 南瓜の煮物 うの花 みそ汁	マスカットゼリー ドリンク付き	ごはん カレイのレモン焼き キノコのバター醤油炒め キウイフルーツ ミネストローネ
10月10日(水)	ごはん サケの塩焼き 若芽とアスパラのサラダ みそ汁 牛乳	中華丼 カニ焼売 フルーツ杏仁 中華スープ	マンゴーババロア ドリンク付き	ごはん グリルチキン 白身魚のふんわり蒸し 青梗菜のおかかがけ みそ汁
10月11日(木)	ごはん 三色卵焼き 小松菜のピーナツ和え みそ汁 牛乳	ごはん 豚しゃぶごまだれ 高野とフキの煮物 ブロッコリー辛し和え すまし汁	レアチーズケーキ ドリンク付き	ごはん ホッケの塩焼き 大根の肉みそ掛け 芽株オクラ すまし汁
10月12日(金)	ごはん 肉団子の野菜あん 白菜とシメジのサラダ みそ汁 牛乳	きつねそば 揚げだし豆腐 竹輪と隠元のマヨ和え パイン缶	抹茶水ようかん ドリンク付き	ごはん 牛肉とごぼうの甘辛煮 もやしとニラの塩炒め 青菜のたくあん和え みそ汁
10月13日(土)	ごはん トマトオムレツ ブロッコリー柚子香味 みそ汁 牛乳	ごはん 鶏肉の油淋鶏ソース がんもと薩摩芋の煮物 青梗菜の塩麴和え みそ汁	黒糖まんじゅう ドリンク付き	ごはん 銀ヒラスのネギみそ焼き 刻み昆布と薩摩揚の煮物 カリフラワーわさび風味 みそ汁

※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。