

なにわ乃湯 献立表



日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2
					肉じゃが いんげんとうす揚げのお浸し キャベツと鶏肉の塩炒め ひじきと挽肉の煮物	カレイの甘酢あんかけ ブロッコリーのバター醤油風味 高野豆腐と鶏肉の煮物 ほうれん草のお浸し(柚子風味)
3	4	5	6	7	8	9
	鱈の柚子おろし煮 いんげんの練り胡麻和え 炒り鶏 ひじき煮	ちらし寿司	赤魚の生姜煮 茄子とかぼちゃの煮物 青菜と厚揚げと豚肉の炒め物 うの花	海老のチリソース チンゲン菜の中華浸し 麻婆豆腐 鶏肉とキャベツの和え物	そば	オムレツのミートソースがけ 小松菜とイタヤ貝のガーリックソテー 鶏肉のクリームソース キャベツのコンソメ仕立て
10	11	12	13	14	15	16
	ぶりの照り焼き 人参とぜんまいの和え物 キャベツと挽肉の塩炒め ほうれん草と油揚げの煮浸し	松茸ご飯	白身魚の磯辺あんかけ ふぎと絹揚げの出汁風味 豚肉と野菜の味噌あん ポテトサラダ	カレー	タラのソテー彩り野菜添え ポテトコロッケ(カレー味) 鶏肉のトマトソース 青菜と海老のソテー	赤魚のみりん焼き 小松菜の胡麻風味浸し 飛龍頭の煮物 豚バラと玉ねぎの醤油炒め
17	18	19	20	21	22	23
	栗ご飯	牛肉すき焼き 鶏肉と大根の煮物 野菜のおかか和え ひじき煮	白身魚のマヨネーズ焼き いんげんの生姜醤油和え キャベツとウインナーの炒め物 ひじきの煮物	ちらし寿司	鮭のホワイトソースがけ 豆腐と枝豆の和風あん ほうれん草と挽肉の炒め物 ジャーマンポテト	ヒレカツの卵とじ 小松菜の和え物 鶏肉と野菜の炒め物 海老マヨネーズ
24	25	26	27	28	29	30
	さばの塩焼き かぼちゃの煮物 白菜と鶏肉の中華風味 ぜんまい煮	牛肉と青梗菜のオイスターソース いんげんと油揚げの和風炒め カリフラワーと枝豆のオーロラソース 春雨のナムル	うどん	チキンのソテー 豆のトマトソース ほうれん草のソテー たけのこの土佐煮	白身魚のムニエル 菜の花のコンソメ煮 ポテトとマッシュルームのガーリックソテー 鶏肉のマスタード和え	カレー