

定期コースの献立予定表

\* 献立名は主菜です。他に3～5品の副菜が入っております。 \* 献立は食材仕入れ等の都合で予告なく変更されることがございます。  
 \* 予約調理ですので、下記献立でのお届けは、お申し込みいただきましてから2～3週間目からなる場合もございますのでご了承くださいませ。  
 \* 21食コースおよび嫌いな献立がある方は、お届けの献立が重複いたしますのでご了承くださいませ。

お届け日	⇒14食コース	⇒12食コース	⇒10食コース	⇒8食コース	⇒6食コース		
3/16～3/22	ぶり大根	シルバーの黄身焼	黒むつの紅葉おろし	豚肉の柚子味噌焼	かじきの洋風炒め	オムレツデミグラスソース	メルルーサの梅風味焼
	鶏肉の唐揚げ香味ソース	豚肉とねぎの炒め煮	豆腐の卵とじ	鶏肉とじゃが芋の塩麹炒め	牛肉のシャリアピンソース	ひれかつ	鶏肉のマスタード焼
3/23～3/29	鶏肉のハワイアンソテー	サーモンフライ	鯖の照焼	がんもどきと野菜煮	ほっけの胡麻焼	冬瓜の湯葉あんかけ	鯖の幽庵焼
	貝柱のチャウダー	ニラ玉	豚肉の薬味だれ	豚肉と厚揚げの中華炒め	牛肉の甘辛煮	豚肉の卵とじ	鶏肉と白菜のポン酢仕立て
3/30～4/5	豚肉のボンしゃぶ風	ぶりの生姜煮	鮭の塩焼	鶏肉の味噌マヨかけ	赤魚の粕漬け焼	和風ハンバーグ	たらの磯辺揚げ
	チキンのパスタ添え	豆腐の鶏スープ煮	八宝菜	えびと白菜の中華炒め	牛肉と野菜のトマト煮込み	豚肉ときのこの炒め物	若鶏の八幡巻
4/6～4/12	豚肉のマスタード炒め	シルバーの舞茸あん	かじきのきのこ焼	豆腐の寄せ揚げ	黒むつの煮付け	いかとえびのチリソース	ホキの菜種焼
	オムレツホワイトソース	厚揚げのチリ炒め	豚肉とにんにくの芽の炒め物	筑前煮	牛肉と茄子の韓国風	豚肉の彩り野菜かけ	チキンカツ
4/13～4/19	豚肉のおろし和え	秋刀魚の生姜煮	かれのいの山椒焼	肉豆腐	牛肉のレモン炒め	ホイコーロー	鶏南蛮
	鶏肉のカシューナッツ炒め	ロールキャベツ	野菜入りスクランブルエッグ	鶏肉の野菜甘酢かけ	ほっけの醤油漬け焼	鯖のトマトケチャップ	肉団子の豆乳野菜かけ
4/20～4/26	黒酢豚	鱈の梅煮	鮭の粕漬け焼	豚肉の野菜マリネ	ビーフカレー	豚肉と茄子の豆板醬炒め	鶏肉のパプリカ焼
	炒り鶏	野菜スープもっちりぎょうざ	がんもどきと野菜煮	ニラ玉	ホキの西京味噌漬け焼	赤魚のねぎソース	かにクリームコロッケ
4/27～5/3	豚肉の柚子味噌焼	かじきの竜田揚げ	鯖の塩焼	豚肉と細切り野菜の炒め物	牛肉とねぎの甘辛炒め	豚肉のバルサミコソース	鶏肉と根菜の煮物
	鶏肉のレモン焼	ハンバーグトマトソース	鶏肉の甲州ワイン煮	オムレツ	赤魚のおろし煮	シルバーの塩麹漬け焼	野菜コロッケ
5/4～5/10	豚肉の野菜みぞれ和え	かじきの照焼	鱈の辛味噌焼	豚肉と野菜のカレー炒め	すき焼	肉じゃが	鶏肉のピカタトマトソース
	鶏肉の竜田揚げ	えびとえんどうの炒め物	バンバンジー	厚揚げと野菜の煮物	たらのチリソース	ホキのホワイトソース	麻婆茄子
5/11～5/17	豚肉の生姜焼	メバルの煮付け	ぶりの照焼	豚肉のきのこソース	牛肉の赤ワイン煮	豚肉とかぶの味噌煮	鶏肉と野菜のケチャップ炒め
	鶏肉のレモンクリームソース	野菜のえびあんかけ	鶏肉のトマトチーズ焼	スナッパえんどうの卵炒め	かれのいのふんわり焼	白身魚のフライ	豆腐ハンバーグ