

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週間目からに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		
11/16～11/22	ぶり大根	かじきの洋風炒め	黒むつの紅葉おろし	鶏肉の唐揚げ香味ソース	炒り鶏	メルルーサの梅風味焼	豚肉の柚子味噌焼
	鶏肉のマスタード焼	ひれかつ	豆腐の卵とじ	豚肉とねぎの炒め煮	巣ごもり卵	牛肉のジャリアピンソース	シルバーの黄身焼
11/23～11/29	豚肉の卵とじ	サーモンフライ	さばの照焼	筑前煮	鶏肉のハワイアンソテー	ほっけの胡麻焼	豚肉と厚揚げの中華炒め
	冬瓜の湯葉あんかけ	鶏肉と白菜のポン酢仕立て	大根の肉そぼろ	豚肉の薬味だれ	いかとえびのチリソース	牛肉の甘辛煮	さわらの幽庵焼
11/30～12/6	豚肉ときのこの炒め物	ぶりの生姜煮	赤魚の粕漬焼	チキンのパスタ添え	若鶏の八幡巻	さけの塩焼	豚肉のポンしゃぶ風
	和風ハンバーグ	鶏肉の味噌マヨかけ	豚肉のマスタード炒め	八宝菜	がんもどきと野菜煮	牛肉と野菜のトマト煮込み	たらの磯辺揚げ
12/7～12/13	豚肉の彩り野菜かけ	シルバーの舞茸あん	ホキの菜種焼	親子煮	チキンカツ	かじきのきのこ焼	豚肉野菜炒め
	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	豆腐の寄せ揚げ	えびと白菜の中華炒め	牛肉と茄子の韓国風	黒むつの煮付け
12/14～12/20	ホイコーロー	かれのいの山椒焼	サンマの生姜煮	鶏肉のカシューナッツ炒め	鶏肉の野菜甘酢かけ	ホキの西京味噌漬焼	ほっけの醤油漬焼
	チキンチャップ	かにクリームコロッケ	ロールキャベツ	豚肉のおろし和え	肉豆腐	スナップえんどうの卵炒め	牛肉のレモン炒め
12/21～12/27	豚肉と茄子の豆板醤炒め	さばのトマトケチャップ	さけの粕漬焼	がんもどきと野菜煮	鶏肉の照焼	赤魚のねぎソース	ホキのピザ焼
	炒り鶏	野菜のえびあんかけ	黒酢豚	ニラ玉	豚肉の野菜マリネ	肉団子の豆乳野菜がけ	ビーフカレー
12/28～1/3	豚肉のバルサミコソース	シルバーの塩麴漬焼	あじの辛味噌焼	豚肉の柚子味噌焼	豚肉と野菜のカレー炒め	赤魚のおろし煮	かじきの竜田揚げ
	鶏肉の甲州ワイン煮	鶏南蛮	ハンバーグトマトソース	野菜コロッケ	鶏肉のレモン焼	オムレツ	牛肉とねぎの甘辛炒め