

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		
1/26～2/1	厚揚げのチリ炒め	鮭のムニエル	赤魚の粕漬け焼	ハンバーグ きのこソース	豚肉の ポンしゃぶ風	たらの磯辺揚げ	ぶりの生姜煮
	鶏肉の 味噌マヨかけ	八宝菜	豚肉ときのこの 炒め物	若鶏の八幡巻	鶏肉の照焼	えびと白菜の 中華炒め	牛肉と野菜の トマト煮込み
2/2～2/8	豚肉とにんにくの 芽の炒め物	かじきのきのこ焼	ホキの菜種焼	いかとえびの チリソース	豚肉の マスタード炒め	黒むつの 中華あんかけ	シルバーの 舞茸あん
	筑前煮	豆腐の寄せ揚げ	豚肉の 彩り野菜かけ	チキンカツ	豆腐の鶏スープ 煮	オムレツ ホワイトソース	チャプチェ
2/9～2/15	肉豆腐	かれのい山椒焼	ぶりの照焼	ホイコーロー	秋刀魚の生姜 煮	鶏肉と野菜の ケチャップ炒め	ロールキャベツ
	鶏肉の 黒酢野菜かけ	野菜入り スクランブルエッグ	肉団子の 豆乳野菜かけ	鶏南蛮	チンジャオ ロースー	鯖の味噌煮	豚肉のおろし和え
2/16～2/22	豚肉の 野菜マリネ	鮭の塩焼	ホキのピザ焼	豚肉と茄子の 豆板醤炒め	赤魚のねぎソー ス	炒り鶏	野菜スープ もっちりぎょうざ
	鶏肉の パプリカ焼	がんもどきと 野菜煮	ニラ玉	帆立クリーム コロッケ	ビーフカレー	鱈の梅煮	黒酢酢豚
2/23～3/1	豚肉と細切り 野菜の炒め物	たらのチリソース	赤魚のおろし煮	豚肉の バルサミソース	シルバーの 塩麴漬け焼	鶏肉の レモン焼	ハンバーグ デミグラスソース
	鶏肉の 甲州ワイン煮	オムレツ	鶏肉と根菜の 煮物	野菜コロッケ	牛肉とねぎの 甘辛炒め	かじきの 竜田揚げ	豚肉の柚子味噌 焼
3/2～3/8	豚肉と野菜の カレー炒め	鱈の辛味噌焼	鯖の塩焼	肉じゃが	ホキの ホワイトソース	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	鶏肉のピカタ トマトソース	麻婆豆腐	すき焼	かじきの照焼	豚肉の 野菜みぞれ和え
3/9～3/15	豚肉の きのこソース	ほっけの 醤油漬け焼	かれのい ふんわり焼	豚肉の角煮	白身魚のフライ	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	スナックえんどう の卵炒め	鶏肉のカシュー ナッツ炒め	豆腐ハンバーグ	牛肉の赤ワイン 煮	メバルの煮付け	豚肉の生姜焼