



献立表



スーパ-・コート豊中桃山台

		11/10 (月)	11/11 (火)	11/12 (水)	11/13 (木)	11/14 (金)	11/15 (土)	11/16 (日)
朝食	和食	ご飯 しろ菜の和え物 うずら豆 味噌汁	ご飯 小松菜の和風和え カリフラワーの炒め物 味噌汁	ご飯 ピーフンの炒め物 ブロッコリー 味噌汁	ご飯 マカロニサラダ もやし炒め 味噌汁	ご飯 ほうれん草のソテー 金平ごぼう 味噌汁	ご飯 じゃが芋とウインナーの洋風炒め きのこの和え物 味噌汁	ご飯 かぶ中華和え 大豆と昆布の旨煮 味噌汁
	洋食	食パン しろ菜の和え物 果物 飲料	食パン 小松菜の和風和え 果物 飲料	食パン ピーフンの炒め物 果物 飲料	クリームエスカルゴ マカロニサラダ 果物 飲料	食パン ほうれん草のソテー 果物 飲料	パン じゃが芋とウインナーの洋風炒め 果物 飲料	食パン かぶ中華和え 果物 飲料
昼食	A	ご飯 ハヤシライス 	ご飯 鮭の幽庵焼き 	ご飯 卵あんかけうどん 	ご飯 塩ラーメン 	大穴子天丼 	ご飯 牛丼 	ご飯 メンチカツ 
		さつま芋サラダ デザート	炊き合わせ 大根の梅肉和え 味噌汁	ほうれん草のドレ和え	しろ菜のナムル	ごちそうメニュー 酢の物 茶碗蒸し 赤だし	煮奴 春菊のおひたし 味噌汁	がんもの煮物 菜の花の和え物 すまし汁
	B		鮭の日			ご飯 アジの塩焼き 		
						酢の物 ひじき煮 赤だし		
夕食		ご飯 赤魚の有馬煮 筍とわかめの煮物 スナッパの和風和え すまし汁	ご飯 豆腐ハンバーグ 里芋煮 ほうれん草の胡麻和え すまし汁	ご飯 太刀魚の照り焼き スナッパエンドウ煮 れんこんの甘酢和え 味噌汁	ご飯 鶏肉の生姜焼き 厚揚げ煮 里芋のサラダ 味噌汁	ご飯 豚バラ大根 インゲンの炒め物 花野菜ドレ和え すまし汁	ご飯 カレーのタルタル焼き もやしソテー しろなの和え物 すまし汁	ご飯 鯖ピリ辛焼き カリフラワーのさっと煮 春雨のサラダ 味噌汁



■幽庵焼き■

幽庵焼きとは、美食家としても知られていた江戸時代の茶人「北村祐庵」が考案したことが始まりとされており、醤油とみりん、お酒、柑橘類の果汁などで作られる「幽庵地」というタレに漬けて焼いた魚料理です。

写真はイメージです。