December

味のお便り

(健康食)



白身魚フライ



酢鶏



豚肉のクリーム煮







あじの七味焼き



タンドリーチキン



白身魚の千草焼き



鶏肉のソース照り焼き







14日 鶏肉の葱塩焼き



あじの揚げ煮



16日 ホイコーロー



照りマヨチキン









白身魚の香草焼き



鶏肉の治部煮



白身魚天ぷら



さばの七味焼き



25日 ポークチャップ



白身魚の梅あん



豚肉の中華炒め



白身魚のトマトソース



豚肉のみそ炒め煮



- ■食材仕入れの都合によりメニュー変更する場合があります。
- ■食品衛生上、当日の午後13時30分までにお召し上がりください。
- ■電子レンジで温めてお召し上がり下さい。



豚キムチ <u>4日</u> 7日 てんぷら <u>13日 さばフライ</u>

おでん&焼うどん <u>15日</u> デミハンバーグ <u>19⊟</u> 24日 バター醤油スパゲッティ



配食サービス



TEL 0120-480-486 (フリーダイヤル)

December

味のお便り

(健康食)



鶏の香草焼き

白身魚の味噌マヨ焼き



さばの幽庵焼き



白身魚の磯辺揚げ



豚肉のゆずこしょう焼き



7日 鶏ちゃん



揚げ魚の甘酢あん



鶏肉の麻婆ソース



豚肉のトマト炒め



赤魚の胡麻焼き



チキンカツ



14日 白身魚のバター醤油焼き



照り焼きハンバーグ



あじフライ



さばの生姜焼き



豚肉の和風ソテー



鶏の天ぷら



あじのトマト煮



21日 豚肉の山椒焼き



さわらのつけ焼き



豚肉と厚揚げの照り炒め



鶏肉のマッシュポテト焼き



鮭フライ





白身魚の西京焼き



揚げ鶏のみぞれかけ



白身魚のタルタル焼き







■食材仕入れの都合によりメニュー変更する場合があります。

- ■食品衛生上、当日の午後19時までにお召し上がりください。
- ■電子レンジで温めてお召し上がり下さい。



チリソース唐揚げ 2日

- きのこあん豆腐バーグ 6日
- 中華飯 10日 12日 ミートスパゲッティ

<u>18⊟</u> <u>カレーライス</u> <u>21日</u> 海老フライ

- ハヤシライス 22日
- 年越しそば <u>31日</u>



大眾食堂

TEL 0120-480-486 (フリーダイヤル)

