

令和2年 3月 日替わり弁当 メニュー

※特撰弁当の内容は料理長おまかせとなります。

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1	2 カキフライ 揚物・煮物・漬物 青菜のお浸し	3 鰯の西京焼き 揚物・煮物・漬物 お浸し・杏仁豆腐	4 カレイの煮付け 揚物・煮物・ロールキャベツ・ 切り干し大根・漬物	5 モツ炒め 揚物・煮物・漬物 お浸し・ひじき煮	6 サバのみりん焼 揚物・煮物・漬物・お煮しめ 里芋と挽肉の和風あんかけ	7
8	9 焼き鳥 揚物・煮物・漬物 焼き鳥・菜の花おひたし	10 白身魚のネギソース 揚物・煮物・漬物 牛すじと大根の煮・ タコと胡瓜の中華和え	11 イタリアンハンバーグ 揚物・煮物・漬物 ガーリックポテト炒め シーフードペペロンチーノ	12 煮 魚 揚物・煮物・漬物・鯖の南蛮漬け ワサビとじゃこの和え物	13 蕎 麦 揚物・煮物・漬物・椎茸の天ぶら 漬けカツオ山かけ	14
15	16 どんかつ 揚物・煮物・漬物 お浸し	17 タラのチーズ焼 揚物・煮物・漬物 お浸し・春巻き	18 赤魚アクアパッティア 揚物・煮物・漬物 お浸し・ひじき煮	19 海鮮塩炒め 揚物・煮物・漬物 焼壳・切り干し大根	20 さんまの塩焼き 揚物・煮物・漬物 太巻き寿司・お煮しめ	21
22	23 豚の生姜焼き 揚物・煮物・漬物 マカロニサラダ	24 焼きそば 揚物・煮物・漬物・餃子 ・わかめとメンマの和え物	25 さばの煮付け 揚物・煮物・漬物 お浸し・メンチカツ	26 海鮮塩炒め 揚物・煮物・漬物 蒸し鶏の胡麻和え・杏仁豆腐	27 ホッケの塩焼き 揚物・煮物・漬物 茄子のマリネ・お煮しめ	28
29	30 海老フライ 揚物・煮物・漬物 お浸し	31 あんかけ焼きそば 揚物・煮物・漬物 お浸し・小籠包	4月1日 カレイの煮付 揚物・煮物・漬物 フライドチキン・ひじき煮	4月2日 豚の生姜焼き 揚物・煮物・漬物 切干大根・杏仁豆腐	4月3日 鮭のバターソテー 揚物・煮物・漬物 おひたし・かぼちゃ煮	
	焼き鳥 揚物・煮物・漬物・鶏じやが 蕪と挽肉のそぼろあん	ポークリー 揚物・煮物・漬物・蟹グラタン トマトとチーズのマリネ	和風ハンバーグ 揚物・煮物・漬物・パスタサラダ 牛すじデミグラス煮込み	煮 魚 揚物・煮物・漬物・鶏野菜炒め ほうれん草と油揚げのおひたし	蕎 麦 揚物・煮物・漬物・かき揚げ タコとウドの酢味噌和え	