

月	火	水	木	金	土	
<p>2 上)メンチカツ・海鮮ステーキ メンチのたれ・皮なしウインナー</p>  <p>特)とりも唐揚 牛すじねぎ天 オクラ中華くらげ</p>	<p>3 上)さわら照焼・たこべジカツ お好み風玉子焼・福豆</p>  <p>特)菜の花平焼 ミニかぼちゃ ミニフランク ケチャップ 豆乳入り五目しんじょう木の葉 三色豆</p>	<p>4 上)昔コロッケ・グリルdeハムステーキ半月 チーズ入り焼かまぼこ</p>  <p>特)ねぎ焼 イカ天ぷら 大根おろしつゆ 3種の根菜入り鶏つくねハン バーグ・ゼリー</p>	<p>5 上)焼きそば・かにしゅうまい天ぷら 紅生姜・ポテトチキンロール・ケチャップ</p>  <p>特)アジ塩焼 大葉香るサクサク春巻 パンキンキッシュ風 たこ焼 お好みソース</p>	<p>6 上)とりも唐揚・南蛮あん ちくわ照焼</p>  <p>特)豚肩ローストマト焼 クリーミーコロッケ(ほたて) 花しんじょう 黄桃缶</p>	7	<p>おまかせ メニュー</p>
<p>9 上)エビカツ・豆腐ハンバーグ・八幡巻 奥だくさん大根おろしソース・花かまぼこ</p>  <p>特)ハムマヨサラダフライ 花型お好み焼 お好みソース 彩りたけのこしゅうまい ほぼホタテ焼</p>	<p>10 上)サーモンフライ・ほうれん草オムレツ 中濃ソース・かぼちゃ・ゆずみそソースかけ</p>  <p>特)お豆腐ステーキ(玉ねぎ・ 人参)・さつくりメンチ 野菜おろしソース 中華ごま団子 梅かつおザーサイ</p>	<p>11 上)おいしいクリーミーフライ・ソーセージ天 (祝日) ぎょうざ・甘酢あん</p>  <p>特)丸型高菜オムレツ 国産鶏のチーズチキンカツ たこザンギ ロースハム</p>	<p>12 上)豚ロース山賊焼・もちさくポテト マンゴープリン</p>  <p>五目 御飯</p> <p>特)サバ塩焼 かぼちゃ天 グルメスティック天 お魚豆腐だんご焼 ミニギョーザ</p>	<p>13 上)カレースパ・グリルハンバーグ・厚焼玉子 チンジャオロース風春巻・たけのこおほか</p>  <p>特)えびカツ カレースパ あらびきウインナー 八幡巻 フルーツカクテル缶</p>	14	<p>おまかせ メニュー</p>
<p>16 上)えびフライ・タルタルソース たこザンギ・チーズ入り棒つくね</p>  <p>特)ヤンニョムポーク 昔コロッケ かに風味しゅうまい 味の花</p>	<p>17 上)あじ塩焼・鶏野菜きのこ玉子焼 ふりかけたまご・しばきくらげ</p>  <p>特)グリルハンバーグ ぬつりのたれ ナチュラルカットポテト チキンナゲット いよかん</p>	<p>18 上)ヒレカツ・甘みそがけ・白ゴマ じゃが芋キッシュ風・ケチャップ</p>  <p>特)山芋焼 さくっと旨じゃがコロッケ牛肉 北海道カップグラタン お好み三角天焼</p>	<p>19 上)本気で作ったイカメンチ・棒ギョーザ(野菜) えびしゅうまい・ギョーザのたれ</p>  <p>特)さわら照焼 菜の花フラワーオムレツ 若鶏電田揚 フルーツ生ゼリー</p>	<p>20 上)とりもレモン焼・かにコロッケ オクラカット・しょうゆ</p>  <p>特)えびフライ タルタルソース ソフトサラミ 甘酢肉団子 もろこしたっぷりさつま揚</p>	21	<p>おまかせ メニュー</p>
<p>23 上)たこキャベツカツ・ソース&amp;マスタード (祝日) たこちゃんウインナー・りんごダイス缶</p>  <p>特)しばきくらげ パリッと7種の具材春巻 カンパールオムレツ しゅうまい天ぷら</p>	<p>24 上)白身フライ・かにしぐれ グリルde黒コショウハムステーキ・タルタルソース</p>  <p>特)たこ焼 二層のブラックカレーコロッケ キャンディチーズ イカ 辛子酢みそ</p>	<p>25 上)チーズインハンバーグ・ハニーマスタード 根菜クリーミーフライ・ミニカップ子持ち昆布</p>  <p>特)ミニ串天 こだわりのパン粉のやわらか豚 カツ・甘みそ ふんわり花型豆腐菜の花</p>	<p>26 上)焼うどん・紅生姜・鮭フレーク フィッシュソーセージ天ぷら</p>  <p>特)揚げ出し豆腐 オクラすり身詰め天 大根おろしつゆ 豚ロースレモン焼 ペーパーパン</p>	<p>27 上)鶏からチリマヨ ねぎフラワーオムレツ</p>  <p>特)煮卵 薄衣ピーマン肉詰めフライ 豆乳入りさつま揚ワッフル ケチャップ ミニカップ子持ち昆布</p>	28	<p>おまかせ メニュー</p>

お願い 材料の入荷の都合により一部献立や写真とことなる場合がありますのでその際はご了承ください。お弁当は食中毒防止のため当日14時までに召し上がり下さい。