

9月の献立表 上旬

手作り弁当
秋田屋食品



TEL 246-6337

FAX 246-6489

1	月	さんまの梅煮 クリームコロッケ 焼き豆腐の旨煮 コンニャクと竹の子のピリ辛炒め あさりの和え物 絹さやのお浸し 白飯
2	火	ホッケの塩焼き 厚揚げと里芋のそぼろあん エビ串団子 ササミと水菜の梅肉和え インゲンのお浸し コーンとツナの和え物 白飯
3	水	魚の煮付 麻婆茄子 アジフライ ニラともやしの炒め物 炒めなます シューマイ 白飯
4	木	八宝菜 チキンカツ チヂミ 茄子とピーマンの味噌炒め がんもの煮付 竹輪のカレー風味煮 白飯
5	金	白身カレイの香味ソース 酢豚 春巻き ネギと半ぺんの炒め物 信田巻き ブロッコリーの和え物 白飯
6	土	☆おまかせメニューの日☆
7	日	休日
8	月	焼きそば メンチカツ 海鮮ステーキ 結び蒟蒻と野菜の旨煮 アスパラとベーコンの炒め物 ギョーザ 白飯
9	火	鶏の唐揚げ油淋鶏ソース 豚肉と大根の旨煮 野菜巾着 小松菜とツナの和え物 わかめの酢の物 ポテトサラダ 白飯
10	水	チャプチェ うずら串フライ オムレツ 蒟蒻と角麩の煮物 さつま芋のレモン煮 きゅうりの梅かつお和え 白飯
11	木	焼き豆腐の旨煮 冷しゃぶ イカ香味揚げ 切干大根の煮物 チンゲン菜のめんつゆ和え 人参とササミの胡麻和え 白飯
12	金	コンコロッケ マルの煮付 豚肉と茄子の味噌炒め 牛蒡と糸コンニャクの煮物 玉ねぎとイカのマリネ スナックアントウのポン酢和え 白飯
13	土	☆おまかせメニューの日☆
14	日	休日
15	月	休日
16	火	ササミフライ 鯖の煮付 焼きビーフン インゲンとしめじの炒り煮 ひじきの煮物 茄子の味噌かけ 白飯
17	水	豚肉のスタミナ炒め エビフライ ミニハンバーグ 半ぺいの旨煮 ワカメとイカの生姜和え 南瓜のおかか煮 白飯
18	木	筑前煮 ハムカツ 肉詰めいなり煮 蓮根の金平 しめじと玉ねぎのマリネ オクラのポン酢和え 白飯
19	金	すき焼き カレイの野菜甘酢あんかけ 串カツ 大根と厚揚げの煮物 絹さやのお浸し ぜんまいの煮物 白飯
20	土	☆おまかせメニューの日☆
21	日	休日
22	月	回鍋肉 アジの南蛮漬け エビカツ 蓮根とニラの炒め物 チンゲン菜としめじのソテー がんもと角麩のうま煮 白飯
23	火	休日
24	水	ざるうどん 竹輪と野菜の天ぷら 五日巾着 切干大根の山椒風味煮 キャベツとかにかまの和え物 マカロニサラダ 白飯
25	木	野菜コロッケ パンパンジー ナスとニラのニンニクス炒め 金平牛蒡 がんもとこんにゃくの煮付 小松菜のお浸し 白飯
26	金	焼肉 メンチカツ 玉子豆腐 里芋のうま煮 しめじのポン酢漬け 竹輪の胡麻和え 白飯
27	土	☆おまかせメニューの日☆
28	日	休日
29	月	麻婆豆腐 鶏の唐揚げ オムレツ 法蓮草とえのきの和え物 ごぼうサラダ あさりと竹の子の和え物 白飯
30	火	トンカツ 野菜の玉子とじ 鯖のカレー煮 はんぺんの煮物 焼き茄子の生姜醤油かけ 春雨サラダ 白飯



=== information ===

- ・仕入れの都合によりメニューを変更することがあります
- ・食品衛生上、当日午後13時までにお召し上がり下さい
- ・変更、お休みはできるだけ前日までをお願いいたします
- ・配達時間のご指定はご遠慮願います

残暑見舞い申し上げます。
まだまだ暑い日が続きますので、
熱中症には十分注意し、
バランスのとれたおいしい
食事を食べて、夏の疲れを
解消しましょう！



秋田屋食品ホームページ
<http://akitaya-foods.com>

|