

10月の献立表 上旬

手作り弁当
秋田屋食品



TEL 246-6337

FAX 246-6489

1	水	フヨウハイ 八宝菜 白身フライ 里芋の海苔和え 法蓮草のお浸し もやしのコンソメ風味煮 白飯
2	木	豚肉と野菜の炒め物 メンチカツ カレイの野菜あん 大根の煮付 白菜の煮浸し シューマイ 白飯
3	金	酢豚 春巻き オムレツ コンニャクと竹の子の煮物 スナックエンドウの胡麻和え コーンサラダ 白飯
4	土	☆おまかせメニューの日☆
5	日	休日
6	月	挽肉ともやしの卵とじ エビカツ 海鮮ステーキ 半ぺんと大根の煮物 アスパラとペコンのバター炒め ぜんまいの煮物 白飯
7	火	エビフライ ししゃもの南蛮漬け 肉団子の中華煮 カボチャの煮物 あさりとネギの山椒味噌和え 絹さやとえのきのお浸し 白飯
8	水	焼きそば イカ天ぷら 豆腐の中華あんかけ ひじきの煮物 法蓮草のお浸し 里芋の煮付 白飯
9	木	チキンカツ チャプチェ 五目巾着 切干大根の煮付 インゲンのお浸し ギョーザ 白飯
10	金	回鍋肉 鶏の唐揚げ 茄子南蛮 蓮根の金平 竹輪と角麩の煮物 小松菜とかまぼこの和え物 白飯
11	土	☆おまかせメニューの日☆
12	日	休日
13	月	休日
14	火	チンジャオロース あじの塩焼き 目玉焼きフライ 里芋の煮物 茄子の揚げ浸し 煮なます 白飯
15	水	デミグラスハンバーグ スパゲティ スナックエンドウのお浸し 半ぺんとネギの炒め物 もやしの中華和え 玉ねぎとしめじのマリネ 白飯
16	木	トンカツ メバルの煮付 豆腐とネギの旨煮 蒟蒻と竹の子のピリ辛炒め エビチリ 法蓮草のお浸し 白飯
17	金	ホッケの塩焼 ソーセージのケチャップ炒め ササミフライ キャベツとかニカの香味和え カリフラワーのカレー炒め きゅうりの酢の物 白飯
18	土	☆おまかせメニューの日☆
19	日	休日
20	月	さばの塩焼き 筑前煮 イカフライ インゲンの味噌和え しめじとエノキの炒め物 オクラとかニカの和え物 白飯
21	火	串カツ カレイの甘酢あん 焼肉 茄子の生姜焼き ひじきサラダ ブロッコリーのツナ和え 白飯
22	水	鶏の唐揚げおろしポン酢 麻婆豆腐 チヂミ 切干大根の煮物 竹輪の煮付 シューマイ 白飯
23	木	さわらの西京焼き コーンフライ 揚げ出し豆腐 里芋のうま煮 小松菜とハムの炒め物 コンニャクのピリ辛煮 白飯
24	金	クリームコロッケ 鮭の胡麻ソースかけ 肉団子と人参のうま煮 さつま芋のサラダ 法蓮草のお浸し 半ペンの煮付 白飯
25	土	☆おまかせメニューの日☆
26	日	休日
27	月	八宝菜 春巻き ロールキャベツ 胡麻団子 スナックエンドウの和え物 牛蒡のサラダ 白飯
28	火	味噌おでん 野菜コロッケ 鯖のカレー風味煮 蓮根の金平 さつま揚げの煮物 小松菜の辛子和え 白飯
29	水	山菜うどん エビと野菜の天ぷら 肉詰いなり煮 竹の子のおかか和え 白菜の煮浸し なめ茸 白飯
30	木	ハンバーグ パンバンジー ペンネアラビアータ インゲンのお浸し カリフラワーのカレー炒め ポテトサラダ 白飯
31	金	ハムカツ メバルの煮付 焼き豆腐とネギの旨煮 ニラ玉 カボチャのいとこ煮 コーンサラダ 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にお願いいたします
- ・配達時間のご指定はご遠慮願います

秋風が気持ち良い季節になりました。
木々の葉も色づきはじめる頃ですわ
食欲の秋！
おいしいお弁当を持って
紅葉などいかがでしょうか♪



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

|