

# 1月の献立表 上旬

手作り弁当  
秋田屋食品



TEL 246-6337  
FAX 246-6489



1	木	休日
2	金	休日
3	土	休日
4	日	休日
5	月	ホッケの塩焼き エビカツ 里芋と厚揚げの旨煮 カリフラワーの咖喱炒め 青梗菜の炒め物 シューマイ 白飯
6	火	野菜の卵とじ 鶏の唐揚げ カレイの甘酢あん じゃこ茄子 白菜と蒟蒻の煮浸し きのこの当座煮 白飯
7	水	チャプチェ うずら串フライ ひじきの白和え 大根とピーマンのオイスター炒め 人参とツナのサラダ 小松菜のなめたけ和え 白飯
8	木	コーンコロッケ 棒棒鶏 魚の焼き物 もやしときのこの炒め煮 厚揚げの煮物 エビサラダ 白飯
9	金	デミグラスハンバーグ イタリアンスパゲティ がんもの煮物 竹輪の味噌煮 スナッフエントウの胡麻和え かぶの甘酢和え 白飯
10	土	☆おまかせメニューの日☆
11	日	休日
12	月	休日
13	火	アジフライ 揚げ出し豆腐 鶏肉のレモン風味焼き 大根とイカの煮付 竹の子の煮物 きゅうりの酢の物 白飯
14	水	春巻き おでん オムレツ ひじきの煮物 ツナと白菜の炒め物 絹さやのお浸し 白飯
15	木	焼きそば 目玉焼きフライ 茄子の味噌かけ 高野豆腐の煮物 がんもの煮付 オクラの梅肉和え 白飯
16	金	回鍋肉 チキンカツ 玉子豆腐 さつま揚げと里芋のうま煮 ミートボール 法蓮草とエノキの胡麻和え 白飯
17	土	☆おまかせメニューの日☆
18	日	休日
19	月	八宝菜 クリームコロッケ ミニハンバーグ 白菜のお浸し 切干大根の煮物 中華春雨 白飯
20	火	トンカツ カレイのネギソース ニラ玉もやし かぼちゃの煮物 小松菜の和え物 竹の子と竹輪の味噌和え 白飯
21	水	酢豚 白身フライ 焼き豆腐の煮付 はんぺんとネギの炒め物 五目豆 カブのナムル 白飯
22	木	ササミカツ あじの南蛮漬 チンジャオロース ソーセージのケチャップ炒め 牛蒡とコンニャクの煮物 インゲンのお浸し 白飯
23	金	鶏の唐揚げ 麻婆豆腐 鯖の味噌煮 煮なます 蓮根の明太子和え わかめとイカのサラダ 白飯
24	土	☆おまかせメニューの日☆
25	日	休日
26	月	エビフライ ホッケの塩焼き 肉団子の甘酢あん 角麩と半ぺんの煮物 もやしのナムル 青梗菜の塩昆布和え 白飯
27	火	ブリ大根 串カツ 挽肉と春雨の炒め物 五目巾着 水菜の香味和え シューマイ 白飯
28	水	麻婆茄子 コロッケ 厚揚げの煮付 ひじきの煮物 きゅうりの酢の物 さつま芋の煮物 白飯
29	木	ころうどん エビと野菜の天ぷら つくね串 竹の子のおかか煮 金平牛蒡 かまぼことオクラのお浸し 菜めしご飯
30	金	筑前煮 メンチカツ カニ玉 切干大根 インゲンの胡麻和え マカロニサラダ 白飯
31	土	☆おまかせメニューの日☆

## === 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

平素より、ひとかたならぬご厚誼を  
賜りまして大変ありがとうございます。

本年も何卒宜しくお願い申し上げます。

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



|