

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	火	ハンバーグのトマトソース スパゲティ ナスのしらす入り揚げびたし ぜんまいの煮物 インゲンの和え物 竹の子の煮付 白飯
2	水	春雨とワンタンのコンソメ煮込 ササミフライ タラの甘酢あん 高野豆腐の煮物 アスパラのカレー炒め 大学芋 白飯
3	木	焼肉 アジフライ カニ玉 大根の梅和え 里芋とベーコンの煮物 ゴーヤの佃煮 白飯
4	金	焼き豆腐の旨煮 イワシの塩焼き クリームコロッケ 半ペンとネギの炒め物 コンニャクと竹の子のピリ辛炒め 法蓮草のお浸し 白飯
5	土	☆おまかせメニューの日☆
6	日	休日
7	月	麻婆豆腐 イカカツ アジの甘酢あんかけ ニラともやしの炒め物 ひじきの煮物 シューマイ 白飯
8	火	八宝菜 チキンカツ チヂミ インゲンの味噌和え がんもの煮付 竹輪の胡麻和え 白飯
9	水	酢豚 春巻き ハムステーキ 白菜の煮浸し 信田巻き ブロッコリーの和え物 白飯
10	木	鶏の唐揚げ 鯖の塩焼き 里芋と厚揚げのひき肉あん なます 蓮根の金平 イカとネギの生姜和え 白飯
11	金	すき焼き 目玉焼きフライ 白身魚の野菜甘酢あんかけ 大根の煮物 ブロッコリーの和え物 竹輪の煮物 白飯
12	土	☆おまかせメニューの日☆
13	日	休日
14	月	チャブチェ うずら串フライ オムレツ 蒟蒻の煮物 さつま芋のレモン煮 きゅうりの梅かつお和え 白飯
15	火	白身フライ 焼き豆腐の旨煮 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 わかめとコーンの酢の物 白飯
16	水	コーンコロッケ 魚の煮付 豚肉と茄子の味噌炒め 牛蒡と糸コンニャクの煮物 玉ねぎと缶のマリネ スナックエンドウのポン酢和え 白飯
17	木	ハムカツ 肉団子の甘酢和え さわらの竜田揚げ 蓮根のピリ辛炒め 三角あげの煮物 小松菜のお浸し 白飯
18	金	デミグラスハンバーグ スパゲティ 蒟蒻と竹輪の味噌煮 ブロッコリーとベーコンのサラダ エビのチリソース がんもの煮付 白飯
19	土	☆おまかせメニューの日☆
20	日	休日
21	月	休日
22	火	休日
23	水	休日
24	木	チンジャオロース ししゃもフライ 海鮮小判 五目豆の煮物 ぜんまいの煮物 厚揚げの旨煮 白飯
25	金	回鍋肉 エビカツ アジの南蛮漬 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
26	土	☆おまかせメニューの日☆
27	日	休日
28	月	ざるうどん 竹輪と野菜の天ぷら 五目巾着 切干大根の山椒風味煮 キャベツとかにかマの和え物 磯海苔 白飯
29	火	野菜コロッケ パンパンジー オムレツ ナスとニラのコンニャクス炒め こんにゃくの煮付 小松菜のお浸し 白飯
30	水	麻婆茄子 メンチカツ 煮なます 里芋のうま煮 しめじのポン酢漬 竹輪の胡麻和え 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>

|