11月の献立表　上弁

手作り弁当
秋田屋食品

TEL 246−6337
FAX 246−6489

1	日	休日
2	月	山菜うどん　野菜の天ぷら　三角あつあげ　竹の子のおかか和え　白菜の煮浸し　カリフラワーのカレー炒め　混ぜご飯
3	火	休日
4	水	コロッケ　鯖の煮付　焼き豆腐とネギの旨煮　ニラ玉　半ペンの煮物　コーンサラダ　白飯
5	木	ホッケの塩焼き　うずら串フライ　ウィンナーと春雨の中華煮込　なすの揚げ浸し　竹輪の煮物　大学芋　白飯
6	金	チキンカツ　白菜と肉団子の中華あん　オムレツ　なます　ﾁﾝｹﾞﾝ菜の炒め物　蓮根の土佐煮　白飯
7	土	✿おまかせメニューの日✿
8	日	休日
9	月	クリームコロッケ　カレイの葱ソース　ビーフンと挽肉の炒め物　ひじきの煮物　法蓮草のカニ和え　ミートボール　白飯
10	火	酢豚　エビカツ　五目巾着　もやしとベーコンの炒め物　ぜんまいの煮物　白滝のたらこ和え　白飯
11	水	焼肉　白身フライ　白和え　切干大根の煮物　竹輪の胡麻和え　マカロニサラダ　白飯
12	木	鶏の唐揚げ　すき焼き風煮物　さんまの塩焼き　れんこんの金平　インゲンの胡麻和え　きのこの当座煮　白飯
13	金	ハンバーグ　スパゲティ　半ぺんとネギ炒め物　かぼちゃのいとこ煮　ブロッコリーの和え物　ｽﾅｯﾌﾟｴﾝﾄﾞｳの胡麻和え　白飯
14	土	✿おまかせメニューの日✿
15	日	休日
16	月	春巻き　かぶと里芋のそぼろあん　タラの香味ソース　法蓮草のお浸し　がんもの煮付　あさりとネギの味噌和え　白飯
17	火	八宝菜　ギョーザ　金平牛蒡　玉子豆腐　五目豆の煮物　コーンサラダ　白飯
18	水	卵の花　串カツ　信田巻き　ﾍﾞｰｺﾝとれんこんの炒り煮　小松菜の和え物　中華春雨　白飯
19	木	トンカツ　焼きビーフン　ホッケの塩焼き　カブの柚子酢漬け　さつま芋と切昆布の煮物　オクラの和え物　白飯
20	金	麻婆豆腐　コーンフライ　ハムステーキ　里芋の煮物　ナスの旨煮　アスパラのバター炒め　白飯
21	土	✿おまかせメニューの日✿
22	日	休日
23	月	休日
24	火	鶏の唐揚げ油淋鶏ソース　チャプチェ　ロールキャベツのｹﾁｬｯﾌﾟ煮　かぼちゃのおかか煮　小松菜のお浸し　高野豆腐の煮付　白飯
25	水	焼きそば　目玉焼きフライ　がんもの煮付　こんにゃくの煮物　インゲンの味噌和え　大学芋　白飯
26	木	チンジャオロース　ササミフライ　カニ玉　蓮根とニラのｵｲｽﾀｰ炒め　かぶと揚げのうま煮　青梗菜の和え物　白飯
27	金	ナスとベーコンのトマト煮　コロッケ　切干大根の煮付　ひじきの煮物　コールスローサラダ　わかめとｴﾉｷの生姜炒め　白飯
28	土	✿おまかせメニューの日✿
29	日	休日
30	月	ハムカツ　さんまのおろし煮　揚げ出し豆腐　白菜とｳｨﾝﾅｰのﾎﾟﾄﾌ　水菜と竹輪の柚子胡椒和え　こんにゃくのﾋﾟﾘ辛煮　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

木枯らしで落ち葉が舞う季節になりました。

旬の食材をおいしく食べて、体調管理にお気を付け下さい。

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

