

# 2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	チャブチェ 鶏のレモン風味焼き エビフライ サーモンフライ 里芋とコンニャクのうま煮 大根サラダ 白菜のシーチキン煮 白飯
2	木	豚しゃぶ 鯖の味噌煮 カニコロッケ カボチャのいとこ煮 小松菜のお浸し なます 白飯
3	金	味噌カツ さごしの生姜煮 ペンネトマトソース煮 厚揚げの煮物 菜の花のお浸し かぶらの酢の物 ポテトサラダ 白飯
4	土	☆おまかせメニューの日☆
5	日	休日
6	月	すき焼き風煮物 味噌おでん 白身フライ がんと人参の煮付け 水菜と竹輪の煮物 イカのマリネ 白飯
7	火	鮭の塩焼き 肉じゃが うずら串フライ ほうれん草の白和え なすの揚げ浸し じゃこおろし 白飯
8	水	焼きビーフン 鶏唐揚げ油淋鶏ソース 金平牛蒡 卵そぼろ入高野豆腐の煮物 白菜のおひたし エビチリ 梅しらすご飯
9	木	焼きそば 串カツ ちくわの磯部揚げ さんまの塩焼 回鍋肉 ブロッコリーのサラダ ニラもやし炒め 白飯
10	金	筑前煮 エビフライ 鶏の照り焼き 玉子と絹さやの炒め物 さつま芋の昆布煮 白滝の明太子和え 白飯
11	土	休日
12	日	休日
13	月	赤魚の煮付け 豆腐とエビのあんかけ 竹の子と桜エビの炒め煮 カブのゆかり和え 角麩と糸こんにゃくの煮物 白飯
14	火	麻婆茄子 竹輪の磯辺揚げ 春巻き オムレツ ひじきの煮物 コールスローサラダ 里芋の煮付け 白飯
15	水	さごしの西京焼き 海老たっぷりカツ 白菜とキノコの中華スープ煮 卵の花 春雨サラダ 大学芋 シューマイ 白飯
16	木	豚の生姜焼き 大根と椎茸の煮物 エビフライ カボチャと竹輪の煮物 水菜とトマトのサラダ 玉子焼き 白飯
17	金	ハヤシシチュー イカリングフライ キャベツメンチカツ 揚げ高野のてりやきマヨネーズ 炒めなます キュウリとツナの酢の物 金平牛蒡 白飯
18	土	☆おまかせメニューの日☆
19	日	休日
20	月	揚げ出し豆腐 ヒレカツ ロールキャベツ ふろふき大根 白菜と切り昆布の煮びたし コンニャくとはんぺんの煮物 白飯
21	火	鶏だんごとカブの煮物 鯖の塩焼き ハムポテト れんこんの金平 ほうれん草の胡麻和え 大学芋 味ご飯
22	水	カレー 牛肉コロッケ ウィンナー ほうれん草の玉子とじ 竹の子のおかか煮 マカロニサラダ 里芋の味噌かけ 白飯
23	木	ぶりの煮付 カボチャのそぼろあんかけ もやしのナムル 牛蒡と糸コンニャクの炒り煮 竹輪の明太子和え 肉シューマイ 白飯
24	金	酢豚 桜エビ入クリームコロッケ フヨウハイ ひじきの白和え 大根のうま煮 きゅうりとエノキの酢の物 白飯
25	土	☆おまかせメニューの日☆
26	日	休日
27	月	カレーの煮付け ササミフライ 豚肉の生姜焼き 卵と絹さやの炒め物 ナスの揚げ浸し 春雨サラダ 白飯
28	火	ハンバーグのきのこソース ミートソーススパゲティ 白菜とベーコンの煮込 がんもどきの煮物 ポテトサラダ ブロッコリーと竹輪の和え物 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

2月4日は立春です。  
こよみの上では春ですが、  
まだまだ寒い日が続きます。

お体を大切に  
お過ごしください♪

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



|