



祥水園 野原ダイニング献立表



10月

お問い合わせは
TEL: 0747-32-8739
FAX: 0747-32-8751

☆☆選択メニューははじめました!!☆☆

平日(月~金)の昼食限定で、2種類のおかずから選んでいただけるようになりました!
お申込みの際、(A) (B) のどちらを希望されるかをお伝え下さい。

※当日注文×切※



	日	月	火	水	木 1	金 2	土 3
昼食	<p>◆◇弁当の価格について◆◇ 【昼】おかず、ごはん…500円、汁物…50円 【夕】おかず、ごはん…600円、汁物…50円 ※H27.10より、「おかずのみ」はございませんので、ご了承下さい。</p>				<p>ごはん (A) 梅肉入りしょうが焼き (B) 鱈の梅みそ焼き じゃがいものクリーム煮 3色ナムル 吸物(卵豆腐)</p>	<p>ごはん (A) 定番! チンジャオロース (B) フリッとえびチンジャオロース 里芋のとろ〜りあんかけ 春菊のおひたし 味噌汁(大根・油)</p>	<p>ごはん ウインナーと小松菜の卵炒め 長芋の含め煮 春雨サラダ かぼちゃポターージュ</p>
夕食	<p>※注意※ ●カレーライス等は、「汁物」のないメニューになります。 ●ごはんの大盛り希望の方は別途料金(+50円)をいただきます。 ※配達後2時間以内にお召し上がりいただけますようお願い致します。</p>				<p>ごはん 五目野菜炊き合わせ キャベツ卵とじ フロッキーの中華ソースかけ 豆腐のすまし汁</p>	<p>ごはん 鯖の塩焼き 玉ねぎの卵とじ ほうれん草の土佐和え 赤出し(なめこ)</p>	<p>ごはん 他人煮 こんにゃく・ししとうきんぴら もみうり ミニうどん</p>
昼食	4 洋食屋さんのハヤシライス かにサラダ 寒天のフルーツ寄せ	5 ごはん (A) フロッキーのホワイトグラタン (B) なすのミートグラタン チンゲン菜の洋風煮 ピクルス 豆腐のスープ	6 ごはん (A) サーモンソテーカレーソース (B) サーモンソテー和風おろし 小松菜と竹輪の煮びたし もずく三杯酢 みそ汁(南京・さつまいも)	7 (A) 美味再来! 味噌カツ丼 (B) みんな大好き! 中華丼 豆腐とキュウリの梅ごまサラダ 大根スープ カルピスゼリー	8 ごはん (A) さんまの竜田揚げ (B) 鶏肉の竜田揚げ ぜんまい炒め煮 酢の物(わかめ) きのこのしょうがスープ	9 ロールパン (A) お母さんのクリームシチュー (B) お父さんのビーフシチュー 3色ナムル 梨	10 ごはん アンコールとろ〜り豚肉の角煮 茄子の揚げ浸し 小松菜の梅じそ和え 味噌汁(キャベツ・薩摩揚げ)
夕食	ごはん ほっこりおでん 三度豆のごまあえ 味噌汁(なすと葱) 杏仁豆腐	ごはん 鶏の唐揚げ 茄子のそぼろあんかけ かにサラダ 沢煮わん	ごはん 豆腐田楽ねぎ味噌かけ わかめと蓮根の炒め煮 春菊としめじの和え物 石狩汁	ごはん 鱈のピカタ もやしソテー ツナと白菜の甘酢和え みそ汁(とろろ)	ごはん キャベツ八宝菜 揚げかぼちゃの鶏みそかけ なめこのおろしあえ さつま芋みそ汁	ごはん がんも炊きあわせ 厚揚げ野菜炒め チンゲンサイお浸し みそ汁(えのき)	ごはん 肉じゃが 根菜とクルミのきんぴら こんにゃく白和え 吉野汁
昼食	11 ごはん カレイの煮付け キャベツ煮浸し 豆腐サラダ 春雨スープ	12 みんな大好き! 牛丼 ひじきサラダ 若布スープ 黒ごまプリン	13 ごはん (A) カーネルさんも驚く甘辛チキ (B) あっさり鶏の南蛮漬け キャベツクリーム煮 ひじきサラダ カキ玉スープ	14 ごはん (A) シンプル! 鱈塩焼き (B) ほんのり香る鱈の香味焼き 炒り豆腐 キャベツの中華風 こら玉スープ	15 (A) あっさり豚のネギ塩タレ丼 (B) アンコール! さんま蒲焼き丼 かぶの甘酢和え 水餃子 水ようかん	16 ごはん (A) 絶品! 茄子のツナサンド焼き (B) 絶品! 茄子の挽肉焼き ぜんまいの煮物 なます 吉野汁	17 わかめご飯 鯖のごまみそ焼き じゃが豚大豆 春菊としめじの和え物 豚汁
夕食	十五穀米 ピーマン肉詰め煮 チンゲンサイクリーム煮 もやし大葉土佐和え カレースープ	ごはん ポークチャップ じゃが芋のベーコン煮 ほうれん草の3色和え 味噌汁(豆腐)	ごはん 鱈の西京味噌焼き 揚げ豆腐のきのこあんかけ ハムじゃがサラダ 吸物(はんぺん)	ごはん 酢豚 チンゲン菜炒め煮 ちくわ辛子和え ミニうどん	ごはん 牛肉と大根のどて煮風 カボチャのオランダ煮(揚煮) もみうり 味噌汁(わかめ、大根)	ごはん 秋野菜天ぷら キャベツ煮浸し 冷奴 みそ汁(なめこ)	ごはん 秋を運んでジャーマンポテト 大根の力二あんかけ 茄子のごま和え 吸物(はんぺん)
昼食	18 おにぎり 屋台で食べたいソース焼そば フロッキーピーナツ和え 豆腐のスープ すりおろしリンゴ寒天	19 ごはん (A) 鱈の幽庵焼き (B) 鱈の甘酢あんかけ キャベツとベーコンの甘酢炒め ちりめんおろし大根 赤出し(若布)	20 (A) トロッと麻婆豆腐丼 (B) 味噌香る、麻婆茄子丼 ひじき三杯酢 みそ汁(南京・さつまいも) 柿	21 昆布ごはん (A) お袋の味肉じゃが (B) お袋の味さばの味噌煮 ピーマン春雨 キャベツゆかり和え 味噌汁(マイタケ・厚揚げ)	22 ごはん (A) バリッと春巻き (B) ジューシーねぎ味噌餃子 蒸しなすの黒酢あん キャベツサラダ 白菜とかにの卵スープ	23 (A) 定番ちらし寿司 (B) さっぱり散らし 小松菜のなめこ和え 豆腐のすまし汁 いもようかん	24 ごはん 鶏のマーマレード煮 もやしの卵とじ 大根サラダ ごじる
夕食	ごはん 高野豆腐卵とじs チンゲン菜のうす葛煮 タコとオクラの柚子胡椒サラダ 春雨スープ	ごはん 栗コロッケ 冬瓜のえびあんかけ 酢の物(キャベツ、人参) 味噌汁(豆腐、わかめ)	ごはん サンマのカレー焼き 洋風卵とじ ごぼうサラダ 豆乳スープ	ごはん 卵辛草焼き(フーヨーハイ) 小松菜と竹輪の煮びたし ごまサラダ きのこのスープシチュー	ごはん 豚しょうが焼き マーボ春雨 たまごさらだ みそ汁(白菜)	梅じゃこご飯 鶏の紫煮 かぶの洋風煮 みそあえ(三・里・茄) ミニうどん	ごはん あじの紅葉南蛮漬け 根野菜の煮付け 酢の物(わかめ) 茄子ベーコンスープ
	25	26	27	28	29	30	31