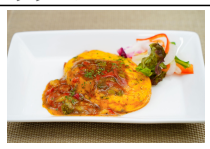
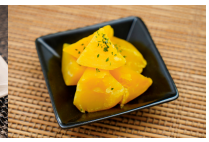
こだわりシェフ

2024年08月01日～10日の献立

	朝食	昼食	夕食
1日(木)	 (改)鶏ごぼう巻き照焼  (改)厚焼き玉子	 (改)牛蒡と牛肉のカレークリーム  (改)味噌田楽	 (改)アジの生姜煮  (改)じゃが芋と椎茸の煮物
2日(金)	 (改)あさりの中華丼の具  (改)南瓜のほっこり煮	 (改)イタリアンオムレツ  (改)温野菜	 (改)肉じゃが  (改)蒸し鶏と茄子の味噌炒め
3日(土)	 (改)豆腐と魚のハンバーグ　生姜野菜あん  (改)あさりと野菜の炒め煮	 (改)豚肉と白いんげん豆のトマト煮  (改)筍と鶏肉のクリーム煮	 (改)ハンバーグきのこデミソース  (改)ソーセージのポトフ風
4日(日)	 (改)中華風鶏きんぴら  (改)麩チャンプルー	 (改)八宝菜  (改)牛肉入り野菜の甘辛煮	 (改)タラの中華風味噌ダレ  (改)豚肉とこんにゃく炒め
5日(月)	 (改)ビビンバ丼の具  (改)野菜のごま味噌煮	 (改)鶏肉の蓮根はさみ生姜あん  (改)ナスとベーコンの塩炒め	 (改)麻婆豆腐  (改)竹の子しゅうまい
6日(火)	 (改)鶏団子のみぞれ煮  (改)彩り炒り豆腐	 (改)アジの塩焼き  (改)じゃが芋のそぼろあんかけ	 (改)焼肉  (改)さつま芋の煮しめ
7日(水)	 (改)豆腐ハンバーグおろしポン酢  (改)茄子とこんにゃくの煮浸し	 (改)チキンステーキトマトソース  (改)野菜のバジル炒め	 (改)厚揚げの煮物  (改)海老の和風玉子とじ
8日(木)	 (改)チキンとポテトの味噌だれ  (改)あさりとキャベツのクリームシチュー風	 (改)あじフライ  (改)大根と椎茸の煮物	 (改)豚肉の生姜炒め  (改)さつま芋の甘露煮
9日(金)	 (改)飛龍頭のだしあんかけ  (改)糸コンと鶏肉の煮物	 (改)大根と鶏肉の旨煮  (改)四色豆腐	 (改)海老とブロッコリーのトマトクリーム  (改)ポトフ風
10日(土)	 (改)スペイン風オムレツ  (改)野菜入りトマトビーンズ	 (改)肉野菜炒め  (改)あさりと玉葱のにんにく醤油	 (改)タラの中華風味噌ダレ  (改)豆腐のチャンプルー

株式会社　シルバーライフ
〒160-0023
東京都新宿区西新宿4-32-4ハイネスロフティ2階

0120-028-546 受付時間 9:00～18:00(月～土)