

2021年



惣菜メニュー予定表



* 日替わり弁当は毎日あります。



ワーカーズ・コレクティブ

キッチン 菜な

tel/fax:046(254)0767

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1 鯖のねぎみそ焼き チキンー口カレーフライ バンバンジー 鶏とじゃがいもの揚げ煮 春雨サラダ・きんぴら 野菜そぼろ丼	2 チキンカツ 高野豆腐の揚げ煮 ひじきの煮物 五目豆・ミモザサラダ ポテトグラタン 恵方巻	3 恵方巻 	4 ハンバーグトマトソース お肉たっぷりコロッケ 手羽中の黒胡椒揚げ 切り干し大根の煮物 ポテトサラダ・三色ナムル チキン味噌カツ丼	5 春巻き 焼売 袋煮・白和え 麻婆大根 ごぼうサラダ カツ丼	6 鶏の甘辛ソース 天ぷらセット・豆腐ナゲット 肉じゃがコロッケ・煮物セット ニラ餃子・スパゲッティサラダ かぼちゃグラタン ツナの押し寿司
8 酢豚・かき揚げ かじきまぐろフライ 高野豆腐の卵とじ ポテトサラダ マカロニグラタン ビビンバ丼	9 魚の揚げ煮・豆腐の五色揚げ レバーカレーフライ 鶏と大根の煮物 かぼちゃサラダ 切り干し大根の炒り煮なます 細巻きいなりセット	10 デポ お休 み	11 建国記念の日 あじフライ 菜の花コロッケ はすの小判揚げ じゃがいものそぼろあん スパゲッティサラダ 赤飯・天丼	12 チキン南蛮タルタルソース かぼちゃのはさみフライ ガーリック醤油チキン 鶏つくね・太っちょきんぴら 中華サラダ オムライス	13 ささみフライ きのこコロッケ 肉じゃが・金時豆 ミモザサラダ 白滝入りなま酢 肉まん・チキンカツカレー
15 鶏のネギソース 手羽先揚げ 鮭マリネ・あじフライ がんもの煮物 芋いもサラダ 韓国風のり巻き	16 肉団子の甘酢あん 焼売・鶏唐揚げ 信田巻セット 五目うの花 スパゲッティサラダ 筑前ちらし	17	18 ポテトコロッケ 豆腐ナゲット 餃子 すき焼き風煮物 ミモザサラダ 太巻き寿司・いなり寿司	19 鶏とイカの中華風うま煮 手羽元と煮卵セット レンコンのはさみフライ チキン串カツ・ひじきの煮物 大人のポテトサラダ 釜飯	20 春巻き 肉巻きフライ カレーコロッケ・白和え みそ田楽・かぼちゃサラダ マカロニグラタン 焼き鯖寿司
22 あじの南蛮漬け プチかき揚げ・ささみフライ チャプチェ ポテトサラダ ほうれん草グラタン 親子丼	23 天皇誕生日 鶏味噌漬け はすの小判揚げ 野菜フライ 煮物セット ミモザサラダ 赤飯・赤飯弁当	24	25 チキンカツ コーンコロッケ 豆腐の五色揚げ スパゲッティサラダ 立田丼・肉じゃが ドライカレー・ドライカレーランチ	26 鶏のチリソース かじきまぐろフライ 切り昆布の煮物 レンコンサラダ・煮豆 白滝入りなま酢 チキンソースカツ丼	27 キャベツメンチ 揚げ出し豆腐 高野豆腐の揚げ煮 揚げ餃子 春雨サラダ 肉まん・ポテトグラタン
<p>キッチン菜なのお弁当・惣菜</p> <p>材料・調味料は生活クラブ生協の基準のものを使っています。 冷凍加工品などは使用せず、たれ・ドレッシングまで手作りしています 調味料も含め保存料などの添加物を使用していません。 お早目にお召し上がり下さい。</p> 					

* 天候等の諸事情により内容を変更する場合があります。

