

献立表

12/16 (土)	12/15 (金)	12/14 (木)	12/13 (水)	12/12 (火)	12/11 (月)
<p>おまかせメニュー</p>	<p>ご飯がススム系</p> <p>ミートコロツケ</p> <p>麻婆大根 オクラすり身詰め</p> <p>うどんのすき煮 小松菜炒め</p> <p>天ぷら</p> <p>ご飯 漬物</p>	<p>久田屋名物</p> <p>肉じゃが カリフラワーのサラダ</p> <p>中華春雨の炒め</p> <p>山菜煮付</p> <p>ご飯 漬物</p>	<p>屋台の味</p> <p>タコマヨフライ</p> <p>白菜とツナの煮物</p> <p>鯖の味噌煮</p> <p>煮込みカレー</p> <p>餃子</p> <p>ご飯 漬物</p>	<p>手造り</p> <p>タルタルソース</p> <p>かぼちやの胡麻煮</p> <p>白身魚フライ</p> <p>ごぼうの甘辛煮</p> <p>ご飯 漬物</p>	<p>久田屋名物</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>三色ナムル</p> <p>切干大根の煮物</p> <p>蓮根といかの煮物</p> <p>BIGメンチカツ</p> <p>ご飯 漬物</p>

材料の都合上、献立が替わることがあります。ご了承ください。
 新鮮な食材を使っていますが、弁当の衛生上なるべく午後1時までにお召し上がり下さい。
 お米は長野県伊那の契約農家で生産されています。

べんとうの **久田屋**

電話 052-692-5088
 FAX 052-692-2424