

献立表

10/23 (月)	和風おろしハンバーグ すき焼き スパゲティ 目玉焼き 豚肉とおかかのスタミナ煮 ザーサイと胡瓜の中華もやしサラダ ごごみと刻み揚げの胡麻和え	ごはん・漬物
10/24 (火)	ジャンボしゅうまい ツキコンと油揚げの豚丼風 金山寺味噌 わらびと厚揚げのサッと煮 ジャガイモと人参の胡椒炒め 冬瓜とかにかまの和風仕立て	ごはん・漬物
10/25 (水)	ローストカツのカツ丼風 スパゲティサラダ たけのこのおかか煮 胡瓜の生姜佃 うぐいす豆	ごはん・漬物
10/26 (木)	愛知県産玉ねぎ入りコロッケ カレー八宝菜 小松菜の焦がし醤油炒め 五目チャプチェ ごぼうと鶏肉のうま煮	ごはん・漬物
10/27 (金)	鶏のからあげ ふろふき大根の肉みそかけ 竹輪と人参の煮物 わかめと胡瓜の酢の物 青梗菜の辛し和え	ごはん・漬物
10/28 (土)	おまかせメニュー	

仕入の都合により、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、お弁当の衛生上なるべく午後1時までにお召し上がりください。

お米は長野県伊那の契約農家で生産されています。

おべんとうの

久田屋

おかげさまで創業50年