

2023年 11月の食材メニュー（和みコース）



Aコース 1日（水）
Bコース 2日（木）

タラの中華あんかけ

雪室熟成じゃがいもの
肉じゃがコロッケ

豚肉の和風おろしソース

あさひ納豆国産極小粒



Aコース 6日（月）
Bコース 7日（火）

サワラ西京焼

国産大豆おから煮

あっさりチキンハンバーグ

香るバジルソースパスタ

Aコース 8日（水）
Bコース 9日（木）

キハダ漬け

パッピーまんじゅう

ポークカレー

北の大豆もめん豆腐

Aコース 10日（金）
Bコース 11日（土）

イワシ梅煮

ほっこり大学いも

鶏塩レモン焼き

海藻たっぷりの佃煮

いつものおみそ汁 贅沢ほうれん草と湯葉

Aコース 13日（月）
Bコース 14日（火）

赤魚塩焼

なすのそぼろ煮

角煮

やいづ揚げやさい

Aコース 15日（水）
Bコース 16日（木）

氷温造り銀ひらす生姜醤油煮

焼ちくわいそべ天

鶏から揚げのおろし和え

レタスサラダ

黒豆

Aコース 17日（金）
Bコース 18日（土）

おかずセット
（白身魚の香るハーブ焼き）

酢ぶた

国産野菜のナムル

Aコース 20日（月）
Bコース 21日（火）

中華うま煮（しお味）

子持ちししゃも甘露煮

鶏肉のピカタ

かぼちゃのポタージュ



Aコース 24日（金）
Bコース 25日（土）

ねぎとろ

温泉たまご

北の大豆濃厚おぼろとうふ（タレ付）

チンジャオロース

だしがきいた切昆布煮

Aコース 27日（月）
Bコース 28日（火）

サバ塩焼

北海道かぼちゃクノーデル

鶏ごぼう

しらす干し

Aコース 29日（水）
Bコース 30日（木）

サケ照焼

カニ風味焼売（あおさ入餡かけ風）

レンジでメンチカツ

トマトソースオムレツ

国産小粒納豆

