

2025年 1月の食材メニュー (和みコース)



謹賀新年 HAPPY NEW YEAR



Aコース	6日 (月)
Bコース	7日 (火)
骨までやわらかさんまの煮付	
がんもどきの煮物	
酢豚	
エビチリ	
紅白上用まんじゅう	

Aコース	8日 (水)
Bコース	9日 (木)
ピンチョウマグロ漬け	
北の大豆もめん豆腐	
鶏肉のあんかけ風	
レンジでビーフコロッケ	
Theうまみ たまごスープ	

Aコース	10日 (金)
Bコース	11日 (土)
アジ生姜煮	
ひとくちコーンフライ	
国産豚肉の玉葱ソース	
3種のきのこ根野菜のしんじょう (生姜あん)	
あさひ納豆国産極小粒	



Aコース	15日 (水)
Bコース	16日 (木)
サバ塩焼	
新潟産なめ茸	
とろ〜りチーズのミルフィーユカツ	
香るバジルソースパスタ	
かぼちゃのポタージュ	

Aコース	17日 (金)
Bコース	18日 (土)
赤魚煮付	
きのこ根菜のナムル風	
鶏肉の甘辛揚げ	
米粉入りさつま揚げ	

Aコース	20日 (月)
Bコース	21日 (火)
おかずセット (タラの中華あんかけ)	
牛丼の具	
金胡麻豆腐こだわりみそたれ付	
氷温あごだし旨味たらこ (切子)	

Aコース	22日 (水)
Bコース	23日 (木)
サケ塩焼	
ほうれん草まんじゅう	
角煮	
もやしと小松菜のごま和え	

Aコース	24日 (金)
Bコース	25日 (土)
イワシ梅煮	
北の大豆きぬ豆腐	
鶏から揚げのおろし和え	
カニ風味焼売 (あおさ入餡かけ風)	

Aコース	27日 (月)
Bコース	28日 (火)
まん丸ねぎとろ (たれ付)	
国産とろろ	
豚肉のブルコギ風炒め	
人参とツナのしりしり	
だしがきいた切昆布煮	

Aコース	29日 (水)
Bコース	30日 (木)
サワラ西京焼	
豆腐入り八宝菜	
特別栽培国産小粒納豆	
野菜入りつくね	
マカロニケチャップソテー	

