

2023年 1月の食材メニュー (和みコース)



| | |
|---------------------------|--------|
| Aコース | 6日 (金) |
| Bコース | 7日 (土) |
| ふんわり肉詰めいなり煮 (魚沼産天恵菇入り) | |
| 金胡麻豆腐こだわりみそたれ付 | |
| 国産さんまの旨煮 | |
| 甘さをひかえた北海道黒豆 | |

| | |
|-------------|---------|
| Aコース | 11日 (水) |
| Bコース | 12日 (木) |
| 三種の野菜と鶏肉の煮物 | |
| 揚げもち (醤油味) | |
| サケ塩焼 | |
| 北の大豆もめん豆腐 | |

| | |
|-----------------------|---------|
| Aコース | 13日 (金) |
| Bコース | 14日 (土) |
| デミグラスソース仕立ての ハンバーグ | |
| 紅ずわいがにのドリア | |
| サワラ照焼 | |
| あさひ納豆国産極小粒 | |

| | |
|---------------------------|---------|
| Aコース | 16日 (月) |
| Bコース | 17日 (火) |
| 麦風鶏むね肉の鶏めし丼用 | |
| 五品目野菜の肉焼売 | |
| 赤魚とごぼうの煮付 | |
| 3種のきのこ根野菜のしんじょう (生姜あん) | |

| | |
|------------------------|---------|
| Aコース | 18日 (水) |
| Bコース | 19日 (木) |
| 具付麺えび天鍋焼うどんセット | |
| 氷温造りさばの雪見おろし (ゆず風味) | |
| 雪室熟成じゃがいもの 肉じゃがコロッケ | |

| | |
|--------------|---------|
| Aコース | 20日 (金) |
| Bコース | 21日 (土) |
| 野菜たっぷりキーマカレー | |
| 温泉たまご | |
| メカジキ山椒煮 | |
| 人参とコーンのバター炒め | |

| | |
|-------------------------|---------|
| Aコース | 23日 (月) |
| Bコース | 24日 (火) |
| おかずセット (白身魚の香るハーブ焼き) | |
| レンジで簡単国産鶏唐揚げ | |
| ミニカップ味付もずく | |

| | |
|----------------|---------|
| Aコース | 25日 (水) |
| Bコース | 26日 (木) |
| なすと豚肉の生姜炒め | |
| 調理焼ビーフン | |
| ねぎとろ | |
| いつものおみそ汁 贅沢なめこ | |

| | |
|-----------|---------|
| Aコース | 27日 (金) |
| Bコース | 28日 (土) |
| 鶏肉のマスタード焼 | |
| レタスサラダ | |
| 白身魚の竜田揚げ | |
| 北の大豆きぬ豆腐 | |

| | |
|---------------|---------|
| Aコース | 30日 (月) |
| Bコース | 31日 (火) |
| 国産豚肉と大根のほろほろ煮 | |
| ほたてシューマイ | |
| 真タラ煮付 | |
| 特別栽培国産小粒納豆 | |

