

2025年

3月 日替献立表



営業時間 10:00~18:00

TEL 0120-20-1152

月		火		水		木		金		土	
31										1	
A	鶏肉生姜醤油焼き	A		A		A		A		A	鶏からじゃがマヨ
B	鶏肉トマト煮	B		B		B		B		B	豚生姜醤油炒め
C	青椒肉絲	C		C		C		C		C	鶏照り焼き
D	豚味噌炒め	D		D		D		D		D	豚オイスター炒め
E	鯖竜田揚げ	E		E		E		E		E	鯖のキャベツ炒め
F	鶏ごぼう	F		F		F		F		F	
3		4		5		6		7		8	
A	鴨ロース菜の花炒め	A	鶏味噌炒め	A	野菜炒め韓国風	A	豚と菜の花炒め	A	煮込みハンバーグ	A	豚ジャガイモ炒め
B	鶏肉山賊焼き	B	鶏ごぼう	B	鶏肉南瓜旨煮	B	鶏すき煮	B	鶏肉トマト煮	B	豚と豆腐炒め
C	鶏肉里芋旨煮	C	豚スタミナ炒め	C	豚とごぼう甘辛煮	C	鶏肉里芋旨煮	C	豚とじゃが旨辛炒め	C	チキンカツ
D	ホワイトシチュー	D	豚と大根旨煮	D	とり天と野菜天	D	豚味噌炒め	D	鶏照り焼き	D	鶏ごぼう
E	鯖竜田揚げ	E	鯖塩焼き	E	白身魚あんかけ	E	鯖とキャベツ炒め	E	白身魚唐揚げ	E	鯖バター醤油
F	豚味噌炒め	F	ヤンニョムチキン	F	肉団子甘酢あん	F	鶏肉山賊焼き	F	豚スタミナ炒め	F	
10		11		12		13		14		15	
A	煮込みハンバーグ	A	チキンカツ	A	牛肉とごぼう甘辛炒め	A	鶏肉南瓜旨煮	A	ブラウンシチュー	A	野菜炒め韓国風
B	鶏肉がんと旨煮	B	唐揚げと麻婆茄子	B	肉団子甘酢あん	B	鶏ジャガ	B	牛肉すき煮	B	鶏照り焼き
C	豚とごぼう甘辛煮	C	青椒肉絲	C	タンドリーチキン	C	鶏肉生姜醤油焼き	C	茄子と鶏の味噌炒め	C	豚スタミナ炒め
D	鶏肉山賊焼き	D	野菜炒め塩だれ	D	鶏肉里芋旨煮	D	豚と菜の花炒め	D	鶏ごぼう	D	鶏じゃが
E	鯖南蛮漬	E	鯖竜田揚げ	E	白身魚天ぷら	E	鯖塩焼き	E	白身魚唐揚げ	E	鯖塩焼き
F	鶏から胡麻まみれ	F	とり天と野菜天	F	鴨ロースと菜の花	F	豚スタミナ炒め	F	ポークチャップ	F	
17		18		19		20		21		22	
A	鶏ごぼう	A	鶏肉トマト煮	A	豚とジャガイモ旨辛炒め	A	鶏肉里芋旨煮	A	豚じゃがバター醤油	A	チキンカツ
B	肉団子あんかけ	B	肉じゃが	B	鶏肉がんと旨煮	B	豚味噌炒め	B	鶏肉南瓜旨煮	B	鶏じゃがバター醤油
C	鶏と大根の旨煮	C	ポークチャップ	C	豚とごぼう甘辛煮	C	牛肉すき煮	C	チキンカツ	C	豚菜の花炒め
D	タンドリーチキン	D	鶏肉照り焼き	D	唐揚げと麻婆茄子	D	鶏からジャガマヨ	D	ブラウンシチュー	D	肉じゃが
E	鯖塩焼き	E	白身魚あんかけ	E	鯖南蛮漬	E	白身魚照り焼き	E	白身魚天ぷら	E	鯖竜田揚げ
F	豚スタミナ炒め	F	ヤンニョムチキン	F	煮込みハンバーグ	F	とり天と野菜天	F	鶏ごぼう	F	
24		25		26		27		28		29	
A	ポークチャップ	A	鶏ごぼう	A	鶏肉甘酢あん	A	鶏肉がんと旨煮	A	牛肉すき煮	A	牛スタミナ炒め
B	豚味噌炒め	B	鶏じゃが旨辛炒め	B	豚スタミナ炒め	B	豚とごぼう甘辛煮	B	茄子と鶏の味噌炒め	B	鶏肉山賊焼き
C	とり天と野菜天	C	野菜炒め韓国風	C	チキン南蛮	C	ホワイトシチュー	C	鶏から葱醤油	C	鶏肉と一口がんと煮
D	鶏すき煮	D	鶏照り焼き	D	豚と椎茸中華炒め	D	おろしハンバーグ	D	ポークチャップ	D	豚とごぼう甘辛煮
E	鯖塩焼き	E	白身魚天ぷら	E	白身魚照り焼き	E	鯖南蛮漬	E	白身魚唐揚げ	E	鯖竜田揚げ
F	鶏肉バター醤油炒め	F	豚オイスター炒め	F	鶏から葱醤油	F	豚とじゃがいも旨辛炒め	F	鶏じゃが	F	