

2025年

5月 日替献立表



営業時間 10:00～18:00

TEL 0120-20-1152

月		火		水		木		金		土	
						1		2		3	
A		A		A		A	鶏肉里芋旨煮	A	チキンカツ	A	鶏からじゃが
B		B		B		B	野菜炒め韓国風	B	鶏肉トマト煮	B	豚生姜焼き
C		C		C		C	肉豆腐	C	牛スタミナ炒め	C	鶏照り焼き
D		D		D		D	タンドリーチキン	D	豚味噌炒め	D	豚オイスター炒め
E		E		E		E	白身魚唐揚げ	E	鯖竜田揚げ	E	鯖のキャベツ炒め
F		F		F		F	ヤンニョムチキン	F	鶏ごぼう	F	
5		6		7		8		9		10	
A	鴨ロース菜の花炒め	A	鶏味噌炒め	A	豚オイスター炒め	A	豚と菜の花炒め	A	鶏から明太マヨ	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	チキン南蛮	F	肉団子甘酢あん	F	鶏肉山賊焼き	F	ヤンニョムチキン	F	
12		13		14		15		16		17	
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	チキンカツ
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	鶏とジャガイモ旨辛炒め	D	鶏肉里芋旨煮	D	豚と菜の花炒め	D	鶏ごぼう	D	肉じゃが
E	鯖南蛮漬け	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	ヤンニョムチキン	F	とり天と野菜天	F	鶏肉じゃがバター醤油	F	豚スタミナ炒め	F	ポークチャップ	F	
19		20		21		22		23		24	
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	A	チキンカツ
B	肉団子あんかけ	B	鶏じゃが	B	鶏肉がんと旨煮	B	豚味噌炒め	B	鶏と南瓜旨煮	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	鯖南蛮漬け	E	白身魚照り焼き	E	鯖野菜炒め	E	鯖竜田揚げ
F	豚スタミナ炒め	F	鶏から葱醤油	F	ハンバーグデミソース	F	とり天と野菜天	F	ヤンニョムチキン	F	
26		27		28		29		30		31	
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	とり天と野菜天	A	牛肉すき煮
B	鶏ごぼう	B	チキンカツ	B	豚スタミナ炒め	B	豚とごぼう甘辛煮	B	鶏じゃが	B	茄子と鶏の味噌炒め
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	豚とキャベツの味噌炒め	C	鶏から葱醤油
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	青椒肉絲	D	ポークチャップ
E	鯖塩焼き	E	白身魚天ぷら	E	白身魚照り焼き	E	鯖南蛮漬け	E	鯖塩焼き	E	白身魚唐揚げ
F	鶏肉バター醤油炒め	F	豚オイスター炒め	F	ヤンニョムチキン	F	豚とじゃがいも旨辛炒め	F	チキンカツ	F	