

2026年

1月 日替献立表



営業時間 10:00~18:30

TEL 0120-20-1152

月	火	水	木	金	土
5	6	7	8	9	10
A ポークチャップ	A 鶏ごぼう	A 鶏肉里芋旨煮	A 鶏肉生姜醤油焼き	A ヤンニヨムチキン	A 鶏肉がんも旨煮
B 鶏ごぼう	B 鶏じゃが炒め	B 野菜炒め塩だれ	B 鶏肉トマト煮	B 豚生姜焼き	B 鶏照り焼き
C 豚スタミナ炒め	C 野菜炒め韓国風	C 肉豆腐	C 牛スタミナ炒め	C 鶏照り焼き	C 豚スタミナ炒め
D 鶏すき煮	D 鶏照り焼き	D タンドリーチキン	D 豚味噌炒め	D 煮込みハンバーグ	D 肉じゃが
E 鯖塩焼き	E 鯖煮付け	E 白身魚唐揚げ	E 鯖竜田揚げ	E 鯖のキャベツ炒め	E 鯖塩焼き
F 鶏肉バター醤油炒め	F 豚オイスター炒め	F チキンカツ	F 鶏ごぼう	F 鶏肉南瓜旨煮	F
12	13	14	15	16	17
A 鶏肉がんも旨煮	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 鶏じゃが	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 煮込みハンバーグ	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 豚とじやが旨辛炒め	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 鯖から揚げ	E 白身魚唐揚げ	E 鯖バター醤油
F 豚味噌炒め	F ヤンニヨムチキン	F 肉団子甘酢あん	F 鶏から葱醤油	F 鴨ロースと菜の花	F
19	20	21	22	23	24
A 鶏から胡麻まみれ	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 鶏肉がんも旨煮	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 白身魚天ぶら	E 鯖塩焼き	E 白身魚唐揚げ	E 鯖塩焼き
F 豚スタミナ炒め	F 豚味噌炒め	F 煮込みハンバーグ	F 豚スタミナ炒め	F ポークチャップ	F
26	27	28	29	30	31
A 鶏から明太マヨ	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 肉じゃが	A チキンカツ
B 鶏肉と肉団子あんかけ	B 豚オイスター炒め	B 鶏肉がんも旨煮	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 豚と菜の花炒め
D 青椒肉絲	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 白身魚唐揚げ	E 鯖竜田揚げ
F 豚スタミナ炒め	F ヤンニヨムチキン	F ハンバーグおろしソース	F とり天と野菜天	F 鶏から葱醤油	F