

2025年

4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		4		5	
A		A	野菜炒め韓国風	A	鶏肉生姜醤油焼き	A	ブラウンシチュー	A	鶏味噌炒め	A	
B		B	鶏肉南瓜旨煮	B	チキンカツ	B	鶏と里芋の旨煮	B	チキンカツ	B	鶏じゃが ^が
C		C	豚とごぼう甘辛煮	C	鶏じゃが ^が	C	豚味噌炒め	C	鶏肉がんと旨煮	C	チキンカツ
D		D	とり天と野菜天	D	豚と大根旨煮	D	牛肉すき煮	D	豚スタミナ炒め	D	鶏照り焼き
E		E	肉団子甘酢あん	E	野菜炒め	E	鶏から葱醤油	E	肉じゃが ^が	E	豚オイスター炒め
F		F	白身魚あんかけ	F	白身魚照り焼き	F	鯖塩焼き	F	白身魚唐揚げ	F	鯖のキャベツ炒め
7		8		9		10		11		12	
A	とり天と野菜天	A	鶏すき煮	A	肉団子あんかけ	A	牛すき煮	A	豚と大根梅肉炒め	A	
B	鶏から葱醤油	B	煮込みハンバーグ	B	牛スタミナ炒め	B	ヤンニョムチキン	B	青椒肉絲	B	豚ジャガイモ炒め
C	鶏肉山賊焼き	C	鶏ごぼう	C	鶏肉と南瓜旨煮	C	タンドリーチキン	C	鶏肉トマト煮	C	豚と豆腐炒め
D	鶏と里芋旨煮	D	豚オイスター炒め	D	チキンカツ	D	鶏と里芋の旨煮	D	鶏と菜の花炒め	D	チキンカツ
E	豚味噌炒め	E	鶏唐揚げと麻婆茄子	E	鶏肉バター醤油	E	豚味噌炒め	E	鶏照り焼き	E	鶏ごぼう
F	鯖南蛮漬け	F	鯖塩焼き	F	白身魚あんかけ	F	白身魚天ぶら	F	鯖竜田揚げ	F	白身魚唐揚げ
14		15		16		17		18		19	
A	牛スタミナ炒め	A	ヤンニョムチキン	A	豚バター醤油炒め	A	鴨ロースと菜の花	A	チキンカツ	A	
B	おろしハンバーグ	B	鶏照り焼き	B	ブラウンシチュー	B	鶏肉がんと旨煮	B	鶏と大根炒め	B	鶏肉里芋旨煮
C	鶏肉と一口がんと煮	C	とり天と野菜天	C	肉団子甘酢あん	C	鶏ジャガ	C	牛肉すき煮	C	鶏味噌炒め
D	豚とごぼう甘辛煮	D	青椒肉絲	D	タンドリーチキン	D	ヤンニョムチキン	D	茄子と鶏の味噌炒め	D	豚スタミナ炒め
E	鶏肉山賊焼き	E	野菜炒め韓国風	E	鶏肉里芋旨煮	E	豚と菜の花炒め	E	豚生姜醤油炒め	E	肉じゃが ^が
F	鯖南蛮漬け	F	白身魚あんかけ	F	サバ煮付	F	白身魚天ぶら	F	鯖竜田揚げ	F	鯖塩焼き
21		22		23		24		25		26	
A	ヤンニョムチキン	A	鴨ロースと菜の花	A	肉豆腐	A	鶏肉里芋旨煮	A	鴨ロースと菜の花	A	
B	鶏ごぼう	B	鶏肉トマト煮	B	豚とジャガイモ炒めもの	B	豚オイスター炒め	B	鶏と大根炒め	B	鶏肉がんと旨煮
C	鶏肉と肉団子あんかけ	C	鶏じゃが ^が	C	鶏肉と一口がんと煮	C	鶏ジャガ	C	牛肉すき煮	C	鶏照り焼き
D	鶏と大根の旨煮	D	豚スタミナ炒め	D	豚とごぼう甘辛煮	D	煮込みハンバーグ	D	茄子と鶏の味噌炒め	D	豚スタミナ炒め
E	タンドリーチキン	E	鶏肉照り焼き	E	鶏肉山賊焼き	E	豚と菜の花炒め	E	鶏から葱醤油	E	肉じゃが ^が
F	白身魚あんかけ	F	サバ煮付	F	鯖南蛮漬け	F	鯖竜田揚げ	F	白身魚唐揚げ	F	鯖塩焼き
28		29		30							
A	鶏肉バター醤油炒め	A	豚スタミナ炒め	A	鶏肉大根旨煮	A		A		A	
B	豚味噌炒め	B	鶏から葱醤油	B	鶏肉とごぼう甘辛炒め	B		B		B	
C	鶏ごぼう	C	鶏肉山賊焼き	C	とり天と野菜天	C		C		C	
D	牛肉オイスター炒め	D	鶏と里芋旨煮	D	豚オイスター炒め	D		D		D	
E	鶏すき煮	E	豚味噌炒め	E	青椒肉絲	E		E		E	
F	鯖竜田揚げ	F	白身魚唐揚げ	F	鯖南蛮漬け	F		F		F	