

			主菜	温かい副菜	冷たい副菜	アレルギー食材	肉の使用
3月2日	月	肉	国産鶏むね肉の梅照焼き	里芋の煮物	豆苗とコーンのサラダ	大豆、ごま	鶏肉
3月3日	火	魚	さばの味噌煮	蓮根とさつまいもの揚げびたし	ブロッコリーとカリフラワーのごま和え	さば、大豆、ごま	—
3月4日	水	肉	国産鶏もも肉の塩麹から揚げ	キャベツの味噌だれ焼き	春雨サラダ	大豆、ごま	鶏肉
3月5日	木	魚	アジのレモン揚げ	さつまいもオープン焼き	青菜の梅和え	大豆	—
3月6日	金	肉	国産豚のハンバーグ	五目きんぴら	キャベツの磯和え	小麦、大豆、ごま	豚肉
3月7日	土						
3月8日	日						
3月9日	月	魚	タラの竜田揚げ	おいもの甘辛煮	三色野菜のナムル	大豆、ごま	—
3月10日	火	肉	国産豚の肉団子	切干大根のうま煮	ごま油香るブロッコリー	大豆、ごま	豚肉
3月11日	水	魚	サバの味噌漬け焼き	筑前煮	梅酢和え	大豆	鶏肉
3月12日	木	肉	国産鶏むね肉の韓国風チキン	五目ひじき	しめじと青菜のツナ味噌和え	大豆、ごま	豚肉、鶏肉
3月13日	金	魚	ブリの照り焼き	かぼちゃの煮つけ	蓮根のきんぴら	大豆、ごま	—
3月14日	土						
3月15日	日						
3月16日	月	肉	国産鶏むね肉の香味焼き	味噌おでん	レーズンキャロット	大豆、ごま	鶏肉
3月17日	火	魚	アジのかばやき	糸昆布の煮物	切干大根と小松菜のサラダ	大豆、ごま	—
3月18日	水	肉	国産豚の唐揚げネギソース	さつまいもオープン焼き	青菜の梅和え	大豆	豚肉
3月19日	木	魚	タラの和風ムニエル	彩りピーマンのきんぴら	キャベツの土佐和え	大豆、ごま	—
3月20日	金						
3月21日	土						
3月22日	日						
3月23日	月	魚	ブリのステーキ	温野菜塩麹パーニャ	白菜のおかか和え	大豆	—
3月24日	火	肉	国産豚の青椒肉絲	かぼちゃの甘辛焼き	キャベツのゆかり和え	大豆、ごま	豚肉
3月25日	水	魚	タラのちゃんちゃん焼き	大根の煮物	人参サラダ	大豆、ごま	—
3月26日	木	肉	鶏肉の照り焼き	じゃがいものおかか炒め	青菜のなめこ和え	大豆、ごま	鶏肉

※アレルギーについて：醤油は製造工程で「小麦」が含まれます。醤油に含まれる微量の小麦にも反応されるような重度の小麦アレルギーをお持ちの方は、安全のため、ご注文をお控えいただきますようお願いいたします。

△：魚のフライの揚げ油には、肉を揚げた油を使用する可能性があります。