

自家製無添加 ナチュラルグレース県庁食堂 9月メニュー

		日替りランチ	週替り
1	火	タラのきのこソテーがけ	ハンバーグの野菜煮込み 風 サバの味噌煮とチキンカツ チキンカツ野菜カレー とり天タルタル丼
2	水	ロースカツのおろしポン酢	
3	木	ダシ唐揚げ	
4	金	鶏むね肉の味噌クリーム	
7	月	ピリ辛中華風唐揚げ	ささみ梅シソチズ 巻きフライ 鮭のムニエル ガリバターソース ロースカツ野菜カレー とり天タルタル丼
8	火	包み焼ハンバーグ	
9	水	サバカツと鶏つみれ	
10	木	ロールキャベツのトマト煮	
11	金	鶏むね肉のポン酢照焼き	
14	月	油淋鶏（ユーリンチー）	イタリアンハンバーグと アジ フライ 富士桜ポークの生姜焼き ハンバーグ野菜カレー とり天タルタル丼
15	火	のり塩チキン	
16	水	ハニーマスタードチキン	
17	木	鶏の竜田揚げと 野菜のみぞれあん	
18	金	ローストチキンの ガーリックペッパー	
21	月	敬老の日	香り揚げとポテトサラダ タラのフライ オーロラソース 唐揚げ野菜カレー とり天タルタル丼
22	火	国民の休日	
23	水	秋分の日	
24	木	チキン南蛮	
25	金	鯖のネギ塩だれ	
28	月	鶏の竜田揚げBBQソース	味噌チキンカツ・豆腐ス テーキの肉そぼろ・白身 フライ野菜カレー・とり天 タルタル丼
29	火	豆腐ハンバーグと タ ラの竜田揚げ	
30	水	鶏のレモンバター醤油ソース	