

自家製無添加 ナチュラルグレース県庁食堂お弁当 7月メニュー

		日替りランチ	週替り
1	水	ローストチキンのオニオンソース	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・ 白身フライ野菜カレー ・タコライス
2	木	揚げ鶏の甘酢あん	
3	金	サバのみぞれ煮とチキンカツ	
6	月	鶏むね肉のやみつきダレ	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 サラダうどん
7	火	鰯のグリルと野菜グラタン	
8	水	胡麻味噌ロースカツ	
9	木	ローストチキンジンジャーソース	
10	金	チキン南蛮梅シソタルタルソース	
13	月	ローストチキンのレモンソース	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 冷製ハーフ
14	火	鶏肉となすの南蛮漬け	
15	水	揚げ鶏の照り焼きソース	
16	木	チキンのニラだれ	
17	金	鶏マヨ	
20	月	海の日	味噌チキンカツ 豆腐ステーキの肉そばろ チキンカツ野菜カレー サラダうどん
21	火	甘辛黒酢唐揚げ	
22	水	サルサハンバーグと白身フライ	
23	木	ディアボラ風チキン	
24	金	鮭と夏野菜のみぞれあん	
27	月	甲州牛コロケとサバのグリル	ローストチキンの ガリ バターソース 鮭のフライタルタルソース ロースカツ野菜カレー 冷製ハーフ
28	火	豚ニラ玉	
29	水	鶏むね肉のチキンカツ	
30	木	鶏の野菜あんかけ	
31	金	ささみの甘辛おかかマヨ	