

自家製無添加 ナチュラルグレース県庁食堂 8月メニュー

		日替りランチ	週替り
3	月	ネギ味噌チキン	豆腐と地鶏の おろしハンバーグ タンドリーチキンと白身フライ タンドリーチキン野菜カレー サラダうどん
4	火	サバの照り焼きとチキンカツ	
5	水	カレー唐揚げ	
6	木	胡麻甘辛チキン	
7	金	チキンのサルサソースと アジフライ	
10	月	和風ローストチキンと 野菜コック	スパイシーチキン ソースロースカツ スパイシーチキン 野菜カレー 冷製パスタ
11	火	山の日	
12	水	鶏むね肉の香味ダレ	
13	木	揚げ鶏のトンテキ風ソース	
14	金	臨時休業	
17	月	鶏の竜田揚げ カレーBBQソース	豆腐と地鶏のハンバー グ特製味噌ソース タラのフライ タルタルソース 白身フライ野菜カレー サラダうどん
18	火	回鍋肉（ホイコーロー）	
19	水	おろしチキンカツ	
20	木	鶏のガーリックレモンだれ	
21	金	麻婆豆腐	
24	月	ガーリック醤油ハンバーグと 白身フライ	ロースカツの トマトソースがけ 鰯の味噌マヨと唐揚げ 唐揚げ野菜カレー 冷製パスタ
25	火	夏野菜の酢鶏	
26	水	鶏の竜田揚げネギポン酢	
27	木	タラの野菜あんかけと メンチカツ	
28	金	揚げ鶏のおろしソース	
31	月	ローストチキンの 七味山椒マヨネーズ	