

1月	仕出しおがわ献立 昼		(シルバー弁当濃い緑色の所)		
	レディース弁当	お手頃弁当 (黄色の所)	サービス弁当	特選弁当	上特選弁当
1 木					
2 金	12/28(日)～1/4(日)まで、年末年始のお休みをいただきます。 ご迷惑をお掛けいたしますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。				「冷凍惣菜」 おがわのしろくま君 お休みの日の食事に オススメです！
3 土					
4 日					
5 月	・スティックサラダ (金山寺味噌付き) ・オレンジ	・コロッケ ・ニラ入春雨中華サラダ	・いんげんツナ炒め ・シーフードシチュー	・バターコーン	・焼豚のごまごまサラダ
6 火	・さつま芋と人参、きゅうりの コロコロサラダ ・りんご	・豚の青海苔天ぷら ・水菜と油揚げ柚子サラダ	・金時豆甘煮 ・八宝菜	・さしみこんにゃく ・わかめの酢味噌和え	・大根となめこの和え物
7 水	・ナッツ入り野菜サラダ ・グレープフルーツ	・ささみチーズカツ ・オクラとわかめのサラダ	・蓮根スライスのきんぴら ・五目あんかけそば	・カリフラワーの 酢の物	・ポテトサラダ
8 木	・アボカド入り水菜サラダ ・キウイ	・ニラ団子 ・マカロニマッシュサラダ	・ニンニクの芽入野菜炒め ・大根とこんにゃく竹輪煮	・ミックスベ入り スクランブルエッグ	・いか団子入り白菜煮
9 金	・オニオンスライスと きゅうり、わかめ卵ソースサラダ ・冷凍ブルーベリー	・いかの天ぷら ・マロニーの酢の物	・鰯の塩焼き ・おから	・フランクフルト ケチャップ和え	・大根ときゅうり、 塩昆布、柚子の和え物
10 土	・乱切り蓮根とハムの ごまドレサラダ ・みかん	・鶏の味噌カツ ・ピーナッツ入りなます	・スパゲッティミートソース ・白菜といんげんの卵とじ	・フライドポテト	・花芽かぶとオクラ、 カニカマの和え物
11 日					
12 月					
13 火	・トマトとスクランブルエッグ ・ライチ	・はんぺんフライ ・和風漬物風サラダ	・豚のしょうが焼き ・酢鶏	・白菜と柚子の 浅漬け	・鶏手羽のポン酢煮
14 水	・揚げ冬野菜のマリネ (さつま芋・蓮根・ごぼう)	・鶏のチーズ焼き ・小松菜とえのきのサラダ	・ソース焼きそば ・焼き豆腐の野菜あんかけ	・カリフラワーと コーンのサラダ	・いかの唐揚げのせ レタスサラダ
15 木	・フルーツヨーグルトサラダ ・ブルーーン	・手作りハンバーグ ・ブロッコリーサラダ	・ビーフンツナ炒め ・大豆五目煮	・オクラと大根、 ジャコサラダ	・揚げ豆腐
16 金	・ほうれん草とかにかまの 炒めサラダ ・白玉あずき	・ホキの天ぷら ・枝豆とコーンのサラダ	・牛肉玉ねぎ炒め ・おでん	・揚げ焼壳	・かぼちゃの甘煮
17 土	・玉ねぎと梅の塩昆布炒め ・黄桃缶	・ハムコロッケ ・キャベツとりんごサラダ	・豚肉入りもやし炒め ・チキンカレー	・きのこ入和風マリネ	・ニラ入り卵焼き
18 日					
19 月	・枝豆と玉ねぎツナのサラダ ・ナタデコフルーツ	・豚の唐揚げ ・オニオンスライス入り 海藻サラダ	・ザーサイ中華炒め ・親子煮	・切干し大根の ごま入甘酢和え	・エビチリソース
20 火	・納豆サラダ ・手作り豆乳かん	・フランクフライ ・カリフラワーサラダ	・小松菜きのこ炒め ・すき焼き	・白菜と春雨、 ひき肉どろどろ煮	・大学芋
21 水	・油揚げとネギのチーズ焼き ・ブルーーン	・いかフライ ・いんげんベーコン炒め	・きんぴらごぼう ・麻婆豆腐	・チキンナゲット	・ミックスきのこの おろし甘酢和え
22 木	・コブサラダ (アボカド・豆・ きゅうり・コーン・チーズ) ・生パイン	・チキンカツ ・白菜と昆布柚子胡椒和え	・ほうれん草バター炒め ・大豆八丁味噌	・もやしとニラの 中華サラダ	・さつま芋とレーズンの サラダ
23 金	・乱切りきゅうりとくるみの コールスローサラダ ・みかん	・つくね甘辛煮 ・コールスローサラダ	・ごぼうときのこ炒め ・大根の煮物	・蒸しキャベツの サラダ	・スライスかぼちゃの チーズ焼き
24 土	・茄子とトマトの中華サラダ ・白玉黒蜜きなこ	・チーズ入メンチカツ ・さつま芋サラダ	・白菜玉ねぎのこ炒め ・ごぼうの柳川煮	・小松菜のナムル	・柚子味噌大根
25 日					
26 月	・キャベツとニラ、らっきょ 塩昆布サラダ ・なつめやし	・豚ピーナッツフライ ・グリーンサラダ	・小松菜と厚揚げの炒め物 ・酢豚	・アスパラバター炒め	・小エビとブロッコリー 炒め物
27 火	・大根と水菜、ツナサラダ ・オレンジ	・鶏もも黒こしょう焼き ・いんげんサラダ	・カボチャ煮 ・いんげんの卵とじ	・キャベツと きゅうりゆかり和え	・白菜と豆腐の どろみ煮
28 水	・根菜とダイスチーズのサラダ ・ミニゼリー	・キスフライ ・やみつき白菜サラダ	・豚肉の梅ポン酢炒め ・切干し大根煮	・茄子とピーマン、 油揚げの味噌炒め	・煮卵
29 木	・かぼちゃとレーズン、 スライスアーモンドのサラダ ・牛乳かん	・とんかつ ・蒸しキャベツ ・コンソメサラダ	・ブロッコリーの炒め物 ・里芋こんにゃく煮	・ひじきと人参、 ぜんまいのナムル	・ほうれん草と豆腐の 卵あんかけ
30 金	・枝豆と小エビのろしサラダ ・アロエフルーツ	・下味付き鶏の天ぷら ・大根わかめ、カニカマの サラダ	・温野菜のトマト煮 ・かぼちゃのそぼろあんかけ	・切り昆布と いんげんの煮物	・カリフラワーと シーフードのサラダ
31 土	・生ほうれん草とベーコン、 揚げごぼうのサラダ ・なつめのウーロン茶煮	・豚と玉ねぎの串カツ ・きゅうりのマヨレモン酢	・青梗菜中華炒め ・麻婆春雨茄子	・大豆のチリコンカン	・いんげんと グリンピースの寒天よせ

おがわ弁当をご利用いただき、  
誠にありがとうございます。

午後2時までにはお召し上がり下さい。



仕出し料理・給食(昼・夕)・冷凍惣菜・富士市「食」の自立支援事業所  
株式会社 仕出しおがわ 417-0001富士市今泉2527-2  
Tel 0545-52-3621 Fax 0545-52-3628 <https://www.fuji-sidasi.com>



★毎年大人気！「なべ焼きうどん」ライスなし (734円 税込)、ライスあり (993円 税込) 2026.4/4 (土) まで販売中！  
★休みの日の食事におススメ！「おがわの冷凍惣菜 しろくま君」 12～2月冬の献立  
★イベント時におススメ！薬膳弁当 (冬) 12～2月 冬の体に必要な食材・調理法です



2026年度もよろしくお願い申し上げます

薬膳弁当

冷凍惣菜 鍋焼きうどん



