

献立表

期 間：2015/12/1～2015/12/15

		日	月	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5
朝食				御飯 ごぼう土佐煮 しらす納豆 味噌汁(豆腐、大根)	御飯 五目豆 さんま甘露煮 味噌汁(トウモロコシ、里芋)	御飯 アサリとかぶの煮物 葱入卵焼き 味噌汁(杓苳、I片)	御飯 青菜と油揚げの炒め煮 納豆山かけ 味噌汁(麩、大根)	御飯 大根とハクサイの煮物 ウィンナー 味噌汁(小松菜、苳)
	昼食			チキンカレーライス 豆腐と魚介の揚げ 漬物(らっきょう・福神漬) ぶどう缶 小松菜のスープ	御飯 ブリ大根 薩摩芋サラダ 切干大根の酢の物 みかん 吸物(卵豆腐)	山菜きのこそば 玉葱かき揚げ 苳とれんこんの梅肉和え 柿	御飯 ほっけ塩焼き 切干大根とひじきの煮物 白和え りんご 卵と三つ葉の澄まし汁	御飯 鶏肉南蛮漬け 里芋にころがし 湯豆腐 バナナ 白菜のスープ
夕食				御飯 海老と卵と野菜のフリソ 粉ふき芋 春雨サラダ	御飯 肉野菜炒め 煮物(がんも) 野沢菜漬け	御飯 かれいの煮付け かぼちゃほめ煮 小松菜海苔和え	御飯 鶏団子照焼ソ ジャーマンポテ ブロッコリーとアサリの揚げ	御飯 サンマの蒲焼き 炒り豆腐 ほうれん草の和え物
	3時			きんつば	選べるおやつ	喫茶室ポピー	中華まんじゅう	煎餅
		6	7	8	9	10	11	12
朝食		御飯 白菜とアサリの煮物 オムレツ 味噌汁(玉葱、大根)	御飯 豆腐と野菜の煮物 イワシ生姜煮 味噌汁(アサリ、葱)	御飯 ガトウキと野菜の煮物 しらす納豆 味噌汁(大根、豆腐)	御飯 リーゼンツと野菜の煮物 うぐいす豆 味噌汁(かぶ、トウモロコシ)	御飯 小松菜と生揚げの煮物 そば 味噌汁(油揚げ、大根)	御飯 きんぴらごぼう とろろ納豆 味噌汁(麩、苳)	御飯 アサリと青梗菜の煮物 きのこの卵焼き 味噌汁(トウモロコシ、椎茸)
	昼食	《中華バイキング》	麦入り御飯 豚肉とキャベツの煮物 ほうれん草の胡桃あえ 長芋とろろ フルーツポンチ 大根と大根のスープ	御飯 鮭ときのこの蒸焼き 野菜のチャップ煮 ブロッコリーの胡麻風味和え みかん 卵と青菜のスープ	御飯 回鍋肉 あんかけ豆腐 杓苳のナル りんご 白菜のスープ	御飯 鯖オリーブ焼き キャベツと海藻のサラダ 薩摩芋レモン煮 バナナ 豆腐のスープ	カレーうどん 卵の花煮物 小松菜胡桃和え ブルーグルト	御飯 メンチカツ 厚揚げとかぶの煮物 杓苳のおかか和え キウイとパイ けんちん汁
夕食		雑炊 鱈ちり煮 ポテトサラダ 佃煮	御飯 ソフド シチュー 海草サラダ カラシポテト	御飯 鶏竜田揚げ 焼き豆腐含め煮 小松菜和え物	わかめごはん 干草焼き れんこんきんぴら 里芋のゆずみそ煮	御飯 鶏肉白菜炒め煮 煮物(がんも) ブロッコリーの揚げ	御飯 肉じゃが 和風サラダ 温泉たまご	御飯 海老団子と白菜の中華風煮 棒々鶏 ザーサイ
	3時		喫茶室ポピー	かぼちゃプリン	選べるおやつ	喫茶室ポピー	胡麻豆腐	煎餅
		13	14	15				
朝食		御飯 切干大根の炒め煮 ししゃも甘露煮 味噌汁(かぶ、わかめ)	御飯 ひじき五目煮 ウィンナー 味噌汁(小松菜、葱)	御飯 れんこん田舎煮 胡麻納豆 味噌汁(苳、ジャガイロ)				
	昼食	御飯 ブリの照り焼き 野菜ソテー タラモサラダ	御飯 酢豚 卵と野菜の揚げ 杏仁豆腐 葱と大根のスープ	生姜御飯 サバの味噌煮 里芋サラダ 卵豆腐 バナナ キャベツと大根のスープ				
夕食		御飯 鶏肉の塩だれ焼き スパゲティサラダ 南瓜のポタージュ	麦入り御飯 魚の香り焼き けんちん煮 長芋と大根の山葵酢醤油	御飯 鶏団子とかぶの煮物 小松菜海苔和え 漬物(はくさい)				
	3時	薩摩芋と林檎煮	喫茶室ポピー	お好み焼き				