



献立表



	12/25(月)	12/26(火)	12/27(水)	12/28(木)	12/29(金)	12/30(土)	12/31(日)
朝	米飯 味噌汁(厚揚げ・えのき) さつまいもの煮物 牛乳 クリスマス 梅びしお	米飯 味噌汁(小松菜・しめじ) 筑前煮 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(南瓜・油揚げ) がんもの含め煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(玉ねぎ・葉大根) 白菜の煮浸し 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(里芋・ブナピー) オクラと湯葉のオカカ和え 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(じゃが芋・油揚げ) 切干大根の煮付け 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(白菜・えのき) 五目金平 牛乳 鮭ふりかけ
昼	オムライス コーンスープ 花野菜サラダ いちごムース Merry Christmas!	チョコスティックパン ミネストローネ ツナオムレツ コールスロー	米飯 清汁(わかめ・三つ葉) 豚肉の焼肉風炒め いんげんの炒め煮 パインムース	米飯 清汁(もやし・えのき) 鶏肉のレモンハーブ焼き カリフラワーのコンソメ煮 手作りミルクココア寒天	米飯 味噌汁(豆腐・ほうれん草) 白身魚の竜田揚げ 大豆とひじきの煮物 水菜と大根の和え物	米飯 清汁(白菜・葱) お麩入り玉子とじ 野菜炒め スナッPEndウのマヨポン和え	米飯 清汁(冬瓜・しめじ) 豆腐ステーキ肉味噌かけ さつまいものレモン煮 ★茄子のおかか煮 ほうれん草のお浸し
夕	米飯 清汁(大根・わかめ) 魚のもろみ味噌焼き 菜の花のさっと煮 白菜のみぞれ和え	米飯 清汁(切麩・貝割れ) 味噌おでん ほうれん草のそばろ煮 手作りオレンジゼリー	米飯 味噌汁(玉葱・葱) 鰯大根 たこ焼き もやしのゆかり和え	米飯 味噌汁(豆腐・なめこ) 鰹のさっぱり煮 梅おろし添え 里芋の煮物 ★白菜のうま煮 いんげんとツナのマヨ胡麻和え	米飯 味噌汁(えのき・葉大根) 鶏肉の磯辺マヨ焼き 茄子とベーコンのソテー 黄桃缶 ★豆腐サラダ	米飯 清汁(花麩・三つ葉) 味噌カツ 小松菜のなると煮 メロンムース	米飯ハーフ 年越しそば 温泉玉子 みかん
おやつ	クリスマスケーキ(ユニット)	やわらかおかき(海老)	チョコパイ	小麦饅頭	かっぱえびせん	いちごプチシュー 3個	お楽しみ☺

大晦日は1年の終わりの大切な日。『年越しそば』には「お蕎麦のように、細く長く生きられますように」という意味が込められています。
 『除夜の鐘』 鐘をつくことで、悩みや心の中の嫌なものを1つ1つ取り除いて、清らかな心で正月を迎えようという意味が込められています。

※都合により変更する場合があります
 ★糖尿病食の方は小鉢が変更になります

