



献立表



	12/16(月)	12/17(火)	12/18(水)	12/19(木)	12/20(金)	12/21(土)	12/22(日)
朝	米飯 味噌汁(南瓜・えのき) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(厚揚げ・椎茸) 切干大根の煮付け 牛乳 味付のり	米飯 味噌汁(切麩・葱) 南瓜の含め煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(大根・えのき) ぜんまい煮 牛乳 玉子風味ソース	米飯 味噌汁(キャベツ・ブナピー) 金平牛蒡 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(厚揚げ・もやし) 肉じゃが 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(白菜・油揚げ) ひじき煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 味噌汁(豆腐・葉大根) ホッケのちゃんちゃん焼き さつま芋とリンゴの甘煮 いんげんのおかか和え	米飯 わかめスープ 韓国風甘辛鶏 春巻き ナムル	米飯 味噌汁(さつま芋・油揚げ) 魚の生姜天 紅白金平 洋梨缶	米飯 かき玉汁 赤魚の塩麹焼き 筍の煮物 ぶどうムース	米飯 コンソメスープ 鱈のカレームニエル ほうれん草ソテー マカロニサラダ	米飯ハーフ けんちんうどん 南瓜のいとし煮 みかん 	米飯 中華スープ 魚の中華餡かけ 餃子 手作り牛乳寒天
夕	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 白菜とひき肉の重ね蒸し 蓮根の煮物 いちごムース	米飯 味噌汁(じゃが芋・貝割れ) 鱈の香草パン粉焼き 茄子と竹輪の煮物 手作りミルクティーゼリー	米飯 オニオンスープ チーズハンバーグ じゃが芋の洋風焼 もやしサラダ	米飯 味噌汁(ほうれん草・もやし) 厚揚げステーキ そばろきのご飯 小松菜とあさりの生姜炒め 里芋サラダ	鰯ときのこの炊き込みご飯 【鰯の日】  清汁(花麩・三つ葉) 鶏肉の照焼 切干大根の煮物 黄桃缶	米飯 味噌汁(さつま芋・しめじ) 豆腐の五目煮 糸蒟蒻の炒め物 白菜とツナのサラダ	米飯 味噌汁(豆腐・葱) チキンピカタ 長芋の白煮 柚子大根
おやつ	牛乳ドーナツ	プチシュー3個	黒糖丸ぼうろ	ミニバームロール	ぱたぱた焼き	柚子饅頭	ベルギーワッフル

12月20日は鰯の日。ブリは漢字で、魚に師です。旧暦の師走(12月末～2月中旬)がブリの旬の時期と重なるため、「鰯」となっただけとされています。
ブリは成長に伴って名前が変わっていくので出世魚と呼ばれ、縁起物として料理に使われることもあります。

※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

