



献立表



	12/30(月)	12/31(火)	1/1(水)	1/2(木)	1/3(金)	1/4(土)	1/5(日)
朝	米飯 味噌汁(大根・葉大根) 南瓜の含め煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(キャベツ・えのき) 肉じゃが 牛乳 味付のり	米飯 味噌汁(豆腐・わかめ・なめこ) ひじき煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(白菜・椎茸) ぜんまい煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(大根・なめこ) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) 卵の花の炒り煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(さつま芋・えのき) 金平牛蒡 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 味噌汁(豆腐・葱) 鶏肉の磯辺マヨ焼き 蓮根と蒟蒻の炒め煮 バナナムース	米飯 清汁(とろろ昆布・貝割れ) 豆腐ステーキ 肉味噌がけ さつま芋のレモン煮 白菜のみぞれ和え	赤飯 清汁(お花豆腐・三つ葉) おせち盛り合わせ 筑前煮 新春デザート	米飯 清汁(切麩・貝割れ) 天ぷら盛り合わせ 高野五目豆腐 大根なます	米飯 お雑煮風 松風焼き 長芋のバター醤油炒め 春菊のポン酢和え	米飯 味噌汁(じゃが芋・しめじ) 鰯の和風野菜餡かけ 茄子と竹輪の煮物 洋梨缶	ハヤシライス 野菜コロッケ 海藻サラダ ヨーグルト
夕	米飯 清汁(切麩・わかめ) 鯖ののろみ味噌焼き 菜の花のさっと煮 もずく	米飯ハーフ 年越しそば 温泉玉子 みかん	米飯 清汁(玉麩・葉大根) すき煮 青切昆布の煮物 和風サラダ	米飯 清汁(厚揚げ・えのき) 鶏肉の梅照焼き 玉子豆腐とろろ餡 りんご缶	ちらし寿司 清汁(花麩・貝割れ) ネギトロ&いくら みかん	米飯 清汁(冬瓜・葱) 厚揚げの玉子とじ フランクソテー もやしの酢の物	米飯 味噌汁(白菜・わかめ) メバルの胡桃漬け焼き 角麩の煮物 じゃこおろし
おやつ	バウムクーヘン	お楽しみ😊	干支饅頭	祝い華饅頭	鯛の幸饅頭	カスタードワッフル	まがりせんべい

大晦日(新しい年を迎える前)に食べる「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。
除夜の鐘には、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