



献立表



	12/8(月)	12/9(火)	12/10(水)	12/11(木)	12/12(金)	12/13(土)	12/14(日)
朝	米飯 味噌汁(さつま芋・ブナピー) 五目金平 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(キャベツ・舞茸) オクラと湯葉のオカカ和え 牛乳 明太子風味ソース	米飯 味噌汁(もやし・椎茸) 白菜の煮浸し 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(ほうれん草・しめじ) 卵の花炒り煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(玉ねぎ・油揚げ) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(厚揚げ・わかめ) さつま芋の煮物 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(さつま芋・しめじ) 筑前煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 中華スープ 白身魚のチリソースかけ チヂミ 手作り杏仁豆腐	サンドロール(メロン) クラムチャウダー カレーコロッケ 白菜サラダ	【アロエヨーグルトの日】 ポークカレー ハンバーグ ブロッコリーのシーザーサラダ風 アロエヨーグルト	米飯 味噌汁(じゃが芋・葉大根) 鶏肉の柚子味噌焼き ひじきの煮付け オレンジムース	米飯【明太子の日】 味噌汁(豆腐・ねぎ) 手作り明太だし巻き玉子 スナップエンドウの煮物 手作り水ようかん	米飯 味噌汁(南瓜・ねぎ) すき焼き風コロッケ 筍の煮物 バナナ	米飯 わかめスープ 麻婆豆腐 水餃子 白桃缶
夕	米飯 清汁(切麩・ねぎ) 親子煮 豆腐の木の芽味噌焼き 大根と水菜のサラダ	米飯 清汁(豆腐・貝割れ) 豚肉のチャプチェ風 大根の煮物 フルーツカクテル缶	米飯 清汁(花麩・三つ葉) おでん 蓮根の煮物 キャベツの和風サラダ	米飯 味噌汁(里芋・なめこ) 豚肉の塩だれ炒め 厚揚げの煮物 インゲンのオカカ和え	米飯 清汁(玉麩・三つ葉) 豚肉のチーズカレー焼き 南瓜の含め煮 手作りなめたけ	米飯 味噌汁(小松菜・えのき) 鰯の磯辺焼き じゃが芋のそぼろ煮 大根とカニカマの和え物	米飯 清汁(切麩・貝割れ) 鶏肉のガーリックバター焼き 冬瓜の煮物 ねばねばサラダ
おやつ	台湾カステラ ～チョコ～	スーパーカップ	吹雪饅頭	バナナカステラ	ぽたぽた焼き	今川焼	ベルギーワッフル



以前は各地でたらこの呼び方が異なっていて、関東地方では「たらこ」、甲信越地方では「紅葉子(もみじこ)」
博多では「明太子」と呼び、同じ福岡県内でも地域により「タイの真子」と呼ばれていました。

※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