



# 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)	米飯 味噌汁(キャベツ・舞茸)	米飯 味噌汁(もやし・椎茸)	米飯 味噌汁(ほうれん草・しめじ)	米飯 味噌汁(玉ねぎ・油揚げ)	米飯 味噌汁(厚揚げ・わかめ)	米飯 味噌汁(さつま芋・しめじ)
	五目金平	オクラと湯葉のオカカ和え	白菜の煮浸し	卵の花炒り煮	揚げ茄子の煮浸し	さつま芋の煮物	筑前煮
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	梅干し	明太子風味ソース	海苔ふりかけ	たまご風味ソース	たらこふりかけ	海苔佃煮	鮭ふりかけ
昼	米飯	サンドロール(メロン)	【アロエヨーグルトの日】 ポークカレー ハンバーグ		米飯 味噌汁(じゃが芋・葉大根)	米飯【明太子の日】 味噌汁(豆腐・ねぎ)	米飯 味噌汁(南瓜・ねぎ)
	中華スープ	クラムチャウダー			鶏肉の柚子味噌焼き	手作り明太だし巻き玉子	わかれめスープ
	白身魚のチリソースかけ	カレーコロッケ			ひじきの煮付け	すき焼き風コロッケ	麻婆豆腐
	チヂミ	白菜サラダ			スナップエンドウの煮物	筍の煮物	水餃子
	手作り杏仁豆腐		アロエヨーグルト	オレンジムース	手作り水ようかん	白桃缶	
夕	米飯 清汁(切麩・ねぎ)	米飯 清汁(豆腐・貝割れ)	米飯 清汁(花麩・三つ葉)	米飯 味噌汁(里芋・なめこ)	米飯 清汁(玉麩・三つ葉)	米飯 味噌汁(小松菜・えのき)	米飯 清汁(切麩・貝割れ)
	親子煮	豚肉のチャプチエ風	おでん	豚肉の塩だれ炒め	豚肉のチーズカレー焼き	鯵の磯辺焼き	鶏肉のガーリックバター焼き
	豆腐の木の芽味噌焼き	大根の煮物	蓮根の煮物	厚揚げの煮物	南瓜の含め煮	じゃが芋のそぼろ煮	冬瓜の煮物
	大根と水菜のサラダ	フルーツカクテル缶	キャベツの和風サラダ	インゲンのオカカ和え	手作りなめたけ	大根とカニカマの和え物	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