

献立表



	12/29(月)	12/30(火)	12/31(水)	1/1(木) <small>新謹 年賀</small>	1/2(金)	1/3(土)	1/4(日)
朝	米飯 味噌汁(白菜・椎茸) ひじき煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(かぼちゃ・ねぎ) 金平ごぼう 牛乳 味付け海苔	米飯 味噌汁(キャベツ・エノキ) がんもの含め煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(豆腐・わかめ・なめこ) ぜんまい煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(さつま芋・油揚げ) 鶏肉のすき煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(大根・シメジ) 里芋の含め煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(小松菜・えのき) 肉じゃが 牛乳 鮭ふりかけ
	米飯 清汁(花麩・三つ葉)	米飯 味噌汁(ほうれん草・えのき)	米飯 清汁(とろろ昆布・貝割れ)	赤飯 清汁(お花の豆腐・三つ葉)	米飯 清汁(切麩・貝割れ)	米飯 お雑煮風	ハヤシライス 野菜コロッケ
	味噌カツ 小松菜のなると煮 フルーツカクテル缶	手作り鰯のアーモンドフライ 冬瓜のそぼろ煮 パインムース	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	おせち盛り合わせ 筑前煮 新春デザート	天ぷら盛り合わせ 高野豆腐の煮物 紅白なます	松風焼き 長芋のバター醤油和え 春菊のポン酢和え	海藻サラダ プリン
	米飯 味噌汁(豆腐・わかめ) 三色そぼろ なすの煮物 めかぶきゅうりの和え物	米飯 清汁(大根・葉大根) 他人煮 白菜のオイスター炒め じゃが芋のおかかマヨ和え	米飯ハーフ 【大晦日】 年越しそば 温泉卵 みかん 	米飯 清汁(蕪・葉大根) すき煮 青切昆布の煮物 和風サラダ	米飯 味噌汁(もやし・キャベツ) 鶏肉の梅照り焼き 玉子豆腐のとろろ餡 リンゴ缶	ちらし寿司 清汁(厚揚げ・三つ葉) ネギトロ&イクラ みかん	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	あんまん	かっぱえびせん	お楽しみ	干支饅頭	寿・松竹梅饅頭	鯛の幸饅頭	カスタードワッフル

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一つ取り除いて、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

