				12月1日(水)	12月2日(木)	12月3日(金)	12月4日(土)
朝食	_ * *	*		レーズン・ロールパン スープ エビグラタン	をご飯 みそ汁 さんまみぞれ煮	ご飯 具沢山みそ汁 オムレツきのこソース	ご飯 みそ汁 ボトフ
		* *	* **	グリーンサラダ バナナ・ヤクルト	とろろ <u>漬物・</u> 牛乳	日菜と菊菜の胡麻和え 納豆・牛乳	いんげんのピーナッツ和え 漬物・牛乳
昼食	与 和人	ウスせ		赤飯 みそ汁 鶏肉の山椒焼き こんにゃくごぼう	こ販 みそ汁 カレイの醤油麹漬焼き れんこんの金平	こ販 みそ汁 豚肉の生姜焼き 五目豆煮物	ハヤシライス スーブ チョップドサラダ
				こんにゃくごぼう 大根とじゃこのサラダ	れんこんの金平 <u>豆腐のサラダ</u> ご飯	五目豆煮物 おかひじき和え物 《みかんの日》	プリン
夕食	令和35	手 12月	献立表	版 豚汁 ひじき豆腐ハンバーグ	みそ汁 親子煮	ご飯・スープ ハンバーグトマトソース	ご飯 清汁 赤魚のちゃんちゃん焼き
ノ民				糸こんの明太子和え 小松菜のゴマ酢和え 手作り漬物	ガンモの煮物 棒棒鶏サラダ パイナッブル	ナポリタン かぶとほたてのサラダ みかん	ふきとあさりの生姜煮 もずく酢 フルーツカクテル
成分	44 **			エネルギー 1,536 kcal 蛋白質 52.2 g	エネルギー 1,832 kcal 蛋白質 67.6 g	エネルギー 1,707 kcal 蛋白質 57.7 g	エネルギー 1,705 kcal 蛋白質 58.7 g
19473	12月5日(日)	12月6日(月)	12月7日(火)	脂質 41.9 g 塩分 7.0 g 12月8日(水)	脂質 58.0 g 塩分 8.5 g 12月9日(木)	脂質 53.7 g 塩分 6.2 g	脂質 54.4 g 塩分 8.8 g
	こ (数 みそ汁	ご飯 みそ汁	ご飯 みそ汁	食パン ポタージュ	ご飯 みそ汁	麦ご飯 みそ汁	ご飯 具沢山みそ汁
朝食	プレーンオムレツ 春菊湯葉浸し 焼き海苔・牛乳	じゃが芋のそぼろ煮 菜の花の白和え 漬物・牛乳	寄せゆばけんちん蒸し オクラ海苔和え 漬物・牛乳	スペイン風オムレツ グリーンサラダ バナナ・ヤクルト	豆腐揚げきのこソース 五色なます 昆布佃煮・牛乳	牛肉と里芋の煮物 とろろ 漬物・牛乳	にじん甘露煮 さつま芋サラダ 納豆・牛乳
	ご飯 モロヘイヤとオクラのトロトロスープ	ご飯 みそ汁	ご飯 みそ汁	ご飯 みそ汁	焼きそば スープ	こ飯 みそ汁	ご飯 スープ
昼食	さばの味噌煮 炒り豆腐 ひじきとくわいのサラダ	鶏のから揚げ 切昆布の煮物 ニンジンラペ	│ ホッケ干物 筑前煮 白菜と茗荷のお浸し	赤魚の粕漬け きんぴらごぼう 海藻サラダ	えびシューマイ 菊菜とゆばのお浸し	カレイの煮付け 切昆布煮物 わけぎとあさりのぬた	餃子 温野菜サラダ もやしザーサイ和え
	ご飯 みそ汁	ご飯 みそ汁	ご飯 みそ汁	ご飯 みそ汁	《 肯付き魚の日 》 ご飯・けんちん汁	ご飯 みそ汁	ご飯清汁
夕食	豚と厚揚げ甘辛炒め かぶ含煮 白菜梅和え	鮭の幽庵焼き	タンドリーチキン さつま芋とりんごの重ね煮 コールスローサラダ	親子煮 ガンモの煮物 棒棒 <u>鶏サ</u> ラダ	銀鱈の西京焼き かぼちゃの煮物 おくらとしらすのおかか和え	鶏肉の照り焼き ちくわの磯部揚げ タラモサラダ	鮭のちゃんちゃん焼き 里芋のそぼろあん 小松菜のゴマ酢和え
	オレンジ エネルギー 1.856 kcal	黒糖葛餅 エネルギー 1.716 kcal	<u>杏仁豆腐</u> エネルギー 1.726 kcal	<u>煮豆</u> エネルギー 1607 kcal	オレンジ エネルギー 1.698 kcal	みかん エネルギー 1.750 kcal	マンゴー エネルギー 1.873 kcal
成分	蛋白質 62.2 g 脂質 71.4 g 塩分 6.2 g	蛋白質 58.6 g 脂質 45.4 g 塩分 7.7 g	蛋白質 75.3 g 脂質 53.5 g 塩分 6.6 g	蛋白質 63.4 g 脂質 31.4 g 塩分 9.7 g	蛋白質 65.9 g 脂質 40.6 g 塩分 6.3 g	蛋白質 69.2 g 脂質 40.2 g 塩分 7.7 g	蛋白質 70.5 g 脂質 55.9 g 塩分 6.5 g
	12月12日(日) ご飯	12月13日(月)	12月14日(火) ご飯	12月15日(水) ロールパン・クロワッサン	12月16日(木) ご飯	12月17日(金)	12月18日(土) ご飯
朝食	みそ汁 目玉焼きとウインナー ほうれん草の辛子和え	みそ汁 たらの粕漬焼き 玉子豆腐	みそ汁 チーズオムレツ モロヘイヤのお浸し	スープ ほうれん草グラタン グリーンサラダ	トリップ みそ汁 さわら柚庵焼き オクラの海苔和え	具沢山みそ汁 さつま揚げと野菜の煮物 いんげんおかか和え	みぞ汁 海老団子の煮物 菜の花のわさび和え
	煮豆・牛乳 ねぎとろ丼	<u>漬物・牛乳</u> ご飯	<u>漬物・牛乳</u> 《 食育メニュー/花野菜 》	バナナ・ヤクルト ご飯	<u>漬物・牛乳</u> ご飯	納豆・牛乳 わかめうどん	<u>漬物·牛乳</u> ご飯
昼食		みそ汁 チーズハンバーグ はすと白滝のピリ辛炒め	くるみパンと石窯パン チキンと花野菜のホワイトシチュー 海老とパプリカのマリネ	清汗 さばの味醂焼き 冬瓜とあお豆の煮物	スープ 黒酢酢豚 ビーフン炒め	生揚げと野菜の煮物 ささみと青梗菜の酢の物 はちみつレモンゼリー	みぞ汁 八宝菜 かぶ含煮
		<u>スパゲッティサラダ</u> 雑穀米	アセロラゼリー ご飯	胡瓜とわかめの酢の物 《 日本駅弁の旅 》	ブロッコリーと塩昆布和え ご飯	ご飯	<u>茄子の中華和え</u> ご飯 みそ汁
夕食	菜飯 おでん きのこのおろし和え	赤だし汁 ホッケ干物 野菜のトマト煮	みぞ汁 牛肉のしぐれ煮 茄子とピーマンの鍋しぎ	神戸のあっちっち ステーキ弁当 みそ汁 手作り漬物	みそ汁 鮭塩焼き 大根の帆立あん	みそ汁 鶏肉のハニーマスタード焼き 香味温奴	<i>みて</i> 汗 カレイの南蛮漬け ブロッコリーカニあんかけ
	キウイフルーツ エネルギー 1.703 kcal	春雨サラダ [〜] グレーブゼリー エネルギー 1.642 kcal	かぶサラダ ブルーベリーヨーグルト エネルギー 1.800 kcal	手作り漬物 エネルギー 1.653 kcal	モロヘイヤのお浸し パイナップル エネルギー 1.565 kcal	キャベツのピーナッツ和え フルーツカクテル エネルギー 1.483 kcal	コールスローサラダ キウイフルーツ エネルギー 1.627 kcal
成分	蛋白質 62.8 g 脂質 46.1 g	蛋白質 64.6 g 脂質 41.2 g	蛋白質 64.2 g 脂質 69.3 g	蛋白質 55.4 g 脂質 64.2 g	蛋白質 67.0 g 脂質 36.3 g	蛋白質 56.1 g 脂質 35.1 g	蛋白質 59.9 g 脂質 43.7 g
	塩分 7.4 g 1 2月19日(日)	12月20日(月)	塩分 8.3 g 12月21日(火)	12月22日(水)	塩分 7.4 g 12月23日(木)	塩分 7.7 g 12月24日(金)	塩分 8.0 g 12月25日(土)
朝食	ご飯 みそ汁 アジ塩焼き 玉子豆腐	ご飯 みそ汁 ミートオムレツ	ご飯 みそ汁 いなだ照り焼き	食パン ボタージュ スコッチエッグ	ご飯 具沢山みそ汁 厚焼き玉子	ご飯 みそ汁 いわしの梅煮	ご飯 みそ汁 目玉焼きとベーコン
	玉子豆腐 <u>漬物・牛乳</u> こ飯	白菜と菊菜の胡麻和え 煮豆・牛乳 こ飯	いなだ照り焼き 茄子の揚げ浸し <u>漬物・牛乳</u> こ飯	グリーンサラダ バナナ・ヤクルト	「厚焼き玉子 オクラの和え 納豆・牛乳 こ飯	菜の花の白和え <u>漬物・牛乳</u> 三色丼	目玉焼きとベーコン オクラのゴマ和え 漬物・牛乳 《 クリスマス 》
昼食	スープ チキンステーキ	みそ汁 鮭の塩焼き	スープ 豚肉のおろしたれ	ご飯・スープ えびチリソース	けんちん汁 ホッケの幽庵焼き	具沢山みそ汁 高野豆腐と野菜の煮物	クリスマスプレート トマトクリームスープ
	が ガー大根煮 <u>海藻サラダ</u> ご飯	里芋の柚子味噌田楽 チンゲン菜のなめ茸和え 《シフォンケーキの日》	じゃが芋金平 キャベツ梅和え ご飯	かぼちゃの煮物 ザーサイ豆腐 シーフードカレー	厚揚げのみぞれあん 春雨とくらげのサラダ ご飯	グレーブゼリー	ブロッコリーサラダ サンタ饅頭 ご飯
夕食	けんちん汁 和風豆腐ハンバーグ	ご飯・みそ汁 牛肉とオクラの梅炒め	清汁 さばの味噌煮	スープ 生野菜サラダ	みそ汁 メンチカツ	ご飯・スープ カレイのムニエル	12種類の野菜のスープ 鶏肉のハニーマスタード焼き
- 1	ひじきの炒り煮 さつま芋サラダ マンゴー	炒り豆腐 かぼちゃサラダ 季節のシフォンケーキ	│ 若竹煮 │ 切り干し大根の和え ̄ ブリン	福神漬け 青りんごゼリー	卵の花 春菊のお浸し パイナップル	さつま芋のレモン煮 セロリとかぶのツナサラダ ケーキ	カニ風味クリームコロッケ トマトサラダ ケーキ
成分	エネルギー 1,642 kcal 蛋白質 62.2 g	エネルギー 1,814 kcal 蛋白質 64.4 g	エネルギー 1.853 kcal 蛋白質 62.2 g	エネルギー 1.644 kcal 蛋白質 59.7 g	エネルギー 1,643 kcal 蛋白質 65.1 g	エネルギー 1,764 kcal 蛋白質 64.4 g	エネルギー 2.018 kcal 蛋白質 60.1 g
	脂質 46.0 g 塩分 8.1 g 12月26日(日)	脂質 57.7 g 塩分 7.2 g 12月27日(月)	脂質 60.5 g 塩分 9.3 g 12月28日(火)	脂質 36.2 g 塩分 7.2 g 12月29日(水)	脂質 46.0 g 塩分 5.2 g 12月30日(木)	脂質 67.6 g 塩分 7.3 g 12月31日(金)	脂質 68.9 g 塩分 7.9 g
den A.	ご飯 みそ汁 鯖の塩焼き	ご飯 みそ汁 ブレーンオムレツ	ご飯 みそ汁 寄せゆばけんちん蒸し	レーズン・ロールバン	ご飯 具沢山みそ汁	ご飯 みそ汁 さんまみぞれ煮	※12/15(水)夕食で駅弁を
朝食	鯖の塩焼き 菜の花のお浸し 焼き海苔・牛乳	フレーンオムレツ 切り干し大根の和え物 漬物・牛乳	寄せゆはけんちん蒸し 茄子の揚げ浸し 漬物・牛乳	ほうれん草グラタン グリーンサラダ バナナ・ヤクルト	鶏レバーの煮物 オクラの海苔和え 納豆・牛乳	さんまみそれゑ ほうれん草のわさび和え 漬物・牛乳	選択しなかった方の 献立は、以下の通りです。
	なめたまうどん 根菜のそぼろ煮	一 省	ご飯 赤だし汁	ご飯 スープ	《 骨付き魚の日 》 松茸ご飯・みそ汁	こ飯	ご飯・みそ汁・ 鶏のから揚げ・
昼食	根菜のそはろ煮 オクラの胡麻和え	スポ スポ エビフライ 筍の土佐煮 かぼちゃサラダ	赤魚の柚子胡椒風味焼き ぜんまい煮 いんげんの白和え	黒豚シューマイ 冬瓜と結昆布の煮物 ささみと青梗菜和え	ブリの白味噌漬焼き えび野菜しんじょ餡かけ さつま芋サラダ	豚肉の柳川風煮 温野菜サラダ キャベツの梅和え	蓮根とキクラゲの煮物・ ピーンズサラダ・
	ご飯 みそ汁 鰆の生美醤油焼き	梅しらすご飯	ご飯 みそ汁	ご飯 豚汁	ポークカレー スーブ	《 大晦日 》	手作り漬物
夕食	鰆の生姜醤油焼き 野菜のトマト煮 白菜の塩昆布和え	おでん おかひじき和え物 パイナップル	鶏の治部煮 根菜の煮物 トマトサラダ	ホキのにんにく醤油焼き ツナポテト 白菜と分 <u>葱</u> お浸し	生野菜サラダ 福神漬け ぶどうヨーグルト	年越しそば 天ぷら みかんのオロシ酢	一日の成分 エネルギー 1713 kcal
	<u>キウイフルーツ</u> エネルギー 1.405 kcal	エネルギー 1.621 kcal	<u>オレンジゼリー</u> エネルギー 1.697 kcal	煮豆 エネルギー 1.513 kcal	 エネルギー 1.867 kcal	グレープゼリー エネルギー 1.692 kcal	蛋白質 50.9 g 脂質 59.7g
成分	蛋白質 60.6 g 脂質 38.9 g 塩分 7.4 g	蛋白質 54.2 g 脂質 38.6 g 塩分 8.3 g	蛋白質 67.5 g 脂質 49.3 g 塩分 6.7 g	蛋白質 54.2 g 脂質 38.0 g 塩分 6.5 g	蛋白質 68.6 g 脂質 58.0 g 塩分 7.9 g	蛋白質 63.9 g 脂質 48.2 g 塩分 6.9 g	塩分 6.8 g
		合により献立を変更する	ことがありますがご了す				



[※] 仕入れ状況等の都合により献立を変更することがありますがご了承ください。※ ご利用者様のお声を参考に骨付きの魚を提供する日があります。小骨にご注意下さい!※ 当面の間、自室にお膳を持ち帰って召し上がっても構いません。食事時間内に召し上がり、食中毒にはお気を付けください。