

2018年12月メニュー

冬			朝 食	弁 当 & 昼 食	夕 食
3-6	1	土	★パン ★フルーツ ★ドリンク	★ロコモコ丼 ★ビーンズサラダ ★汁物 ★フルーツ 秋28	★鶏肉照り焼き ★厚焼き玉子 ★ブロッコリーソテー ★ポテトサラダ
3-7	2	日			
4-1	3	月	★ベーコンエッグ ★茄子の香味和え	★鶏唐揚げ ★スパゲティナポリタン ★南瓜サラダ ★こんにゃく土佐煮 ★御飯	★豚肉キムチチゲ風 ★コロケ ★小松菜のお浸し
4-2	4	火	★豆腐ハンバーグ ★キャベツとツナのドレッシング和え	★魚か-にエト ★もやしとパ-ソツテ ★お-ソライ ★ひじき煮 ★白菜ゆかり和え ★フルーツ ★御飯	★豚肉金山寺味噌焼き ★玉子豆腐甘酢あんかけ ★野菜炒め ★トマトサラダ
4-3	5	水	★炒り玉子とウインナー ★ぜんまいとじゃこ天の煮物	★炒飯 ★肉団子の野菜あんかけ ★ブ-ソツリ-とにかマサダ ★フルーツ	★チキンピカタ ★厚揚げと白菜煮浸し ★菜の花きのこソテー ★南瓜サラダ
4-4	6	木	★ハムサンドとツナサンド ★海草サラダ	★ホ-クチャップ ★ビ-ソツ-サラダ ★ソニヤクとイゲソおか炒め ★御飯	★白身魚とイカの油淋ソース ★筑前煮 ★生野菜サラダ
4-5	7	金	★コンビーフハッシュの野菜ソテー ★がんもとカブの煮物	★お-ソライ ★和風マ-に炒め ★ブ-ソツリ- ★さつま芋グ-ラッテ ★胡瓜なめ茸和え ★フルーツ ★御飯	★チーズピックハンバーグ ★カニカマサラダ ★りんごゼリー
4-6	8	土	★パン ★フルーツ ★ドリンク	★けんちんそば ★フルーツ ★御飯 冬1-7	★魚粕漬け焼 ★豚肉とつきこんの炒り煮 ★大根サラダ
4-7	9	日			
5-1	10	月	★スペイン風オムレツとチキンナゲット ★ブロッコリーのピーナッツ和え	★ハバ-グ ★パ-スハ-のソ- ★きのこマリネ ★青のりお-ソ- ★デザート ★御飯	★プルコギ ★カニ焼売 ★生野菜サラダ
5-2	11	火	★焼きそばパンと黒糖ロール ★大根と蒸し鶏の和え物	★お-と野菜ソ-ス煮 ★春巻き ★春雨ソ-ダ ★御飯	★野菜カレー ★もやしと油揚げ和え物 ★ミモザサラダ
5-3	12	水	★目玉焼きとランチョンミート ★さつま揚げと切昆布の煮物	★肉野菜炒め ★がんも含め煮 ★南瓜ソ-ダ ★御飯	★魚塩焼 ★厚焼き玉子 ★鶏肉と里芋のキムチ煮
5-4	13	木	★テリヤキ鶏つくね ★ポテトサラダ	★煮魚 ★厚揚げ芋煮 ★蒸し鶏と小松菜の胡麻和え ★豆もやしソ-ダ ★御飯	★ポークソテー ★金平ごぼう ★ガーリックペンネ ★生野菜サラダ(ソ-ダ 別紙)
5-5	14	金	★油麩と野菜の煮物 ★生姜納豆	★八宝菜 ★ブ-ソツリ-とザ-サイ和え物 ★お-ソライ ★フルーツ ★御飯	★チキンカツ ★かぶと若布の和え物 ★れんこんとツナのガーリックサラダ
5-6	15	土	★パン ★フルーツ ★ドリンク	★ビビンバ丼 ★トマト明太子サラダ ★汁物 秋41	★魚塩焼き ★厚揚げとこんにゃく煮物 ★ブロッコリーサラダ
5-7	16	日			
6-1	17	月	★ロールキャベツ和風煮 ★おくらとモロヘイヤの和え物	★すき焼き風煮 ★お-ソライ ★はんぺんと舞茸お-炒め ★御飯	★豚肉塩ダレ炒め ★海老焼売 ★和風野菜サラダ
6-2	18	火	★目玉焼きとウインナー ★いんげんと小松菜の梅和え	★魚塩焼 ★粉吹きさつま芋 ★大根なます ★茄子とビ-ソツ味噌炒め ★蓮根挽肉挟み揚げ ★御飯	★天ぷら盛り合わせ ★里芋とさつま揚げ煮 ★蒸し鶏と水菜サラダ
6-3	19	水	★焼き魚 ★切干大根煮	★お-照り焼き ★もやし炒め ★南瓜煮 ★胡瓜と竹輪お-ソ-和え ★フルーツ ★御飯	★豚肉スタミナ丼 ★中華玉子焼 ★レタスタマトサラダ
6-4	20	木	★エビカツ ★めかぶと胡瓜の和え物	★焼きそば ★春巻き ★肉団子 ★ブ-ソツリ- ★お-と胡瓜の甘酢 ★フルーツ ★御飯	★牛肉ソテー ★三色ナムル ★厚揚げと里芋甘辛煮 ★野菜サラダ
6-5	21	金	★しらすの玉子とじ ★ひじきと竹輪の和え物	★白身魚四川焼 ★お-ソツと野菜炒め ★大根さつま揚げ煮物 ★焼き豚と小松菜和え物 ★御飯	★鶏肉ニンニク甘辛ダレ ★切干大根煮 ★カリフラワーとインゲンサラダ
6-6	22	土	★パン ★フルーツ ★ドリンク	★ラタトゥイユスパゲティ ★温野菜サラダ ★汁物 秋33	★鯖味噌煮 ★春雨と豚肉の炒め物 ★南瓜サラダ
6-7	23	日			
1-1	24	月	★オムレツとリオナスステーキ ★青菜お浸し	★味噌ラーメン ★茄子の中華和え ★フルーツ 秋21	★ローストチキン ★野菜ときのこのクリーム煮 ★クリスマスケーキ
1-2	25	火	★ハムカツ ★れんこんの金平	★お- ★お-ソライ ★お-ソツ草ソ-ソ- ★小松菜と若布甘酢 ★金平ごぼう ★香物	★酢豚 ★エビ焼売 ★野菜サラダ ★フルーツポンチ
1-3	26	水	★玉子オープン焼き ★小松菜とさつま揚げの辛子和え	★鶏肉味噌焼き・野菜ソ- ★お-と胡瓜お-和え ★中華お-ソ- ★香物	★魚煮つけ ★じゃが芋のテンメンジャン炒め ★コーンソテー
1-4	27	木	★チキンと野菜のソテー ★ブロッコリーとツナの和え物	★ハンバーグ ★MIXベジソテー ★マカロニサラダ ★竹輪磯辺揚 ★香物 ★ゼリー	★野菜カレー ★温野菜 ★枝豆とツナのサラダ ★フルーツ
1-5	28	金	★焼き魚 ★白菜とハムの和え物	★牛肉お-ソ- ★お-ソツ菜お-ソ-ソ- ★お-ソ-炒め ★明太子お-ソ- ★蓮根ゆかり和え ★香物	★魚西京漬け焼 ★揚げ出し豆腐 ★マカロニサラダ ★年越しそば
1-6	29	土			
1-7	30	日			
2-1	31	月			

仕入れ材料の都合により、一部献立が変更される場合がありますので御了承下さい。
また、米穀等(米・米加工品)の産地情報につきましては、調理責任者にお問い合わせ下さい。

※ 夕食には御飯・汁物が付きます。

