



メニュー (7日間)

MERRY CHRISTMAS



令和6年12月9日

~

令和6年12月15日

【★常食Ⅰ】

	朝食	昼食	夕食	15時
12月9日 (月)	御飯 厚焼卵 ホウレン草の磯和え ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 サバの田楽 ガンモの煮物 キュウリとカブのサラダ かき玉汁 フルーツ	御飯 鶏肉の水炊き鍋風 青梗菜の塩炒め オクラとカニカマのボン酢和え 味噌汁	コーヒージェリー 
12月10日 (火)	ロールパン カリフラワーとウインナーのソテー ごぼうサラダ チョコレートクリーム コンソメスープ 牛乳	御飯 肉豆腐 じゃが芋とツナの炒め物 キャベツのお浸し 味噌汁 フルーツ	御飯 マスの胡麻だれ焼 肉団子と大根の煮物 ブロッコリー・コーンサラダ すまし汁	パンケーキ(メープルクリーム)
12月11日 (水)	御飯 炒り豆腐(ミックスベジタブル) 南瓜のサラダ ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 鶏の葱だれかけ かぶの中華風煮 ホウレン草のシラス和え 中華スープ フルーツ	御飯 メバルのタルタルソースかけ マカロニのトマト煮 大根サラダ コンソメスープ	チョコプリン
12月12日 (木)	食パン 青梗菜とツナのソテー ポテトサラダ りんごジャム コンソメスープ 牛乳	御飯 白身魚フライ カリフラワーとハムの炒め物 小松菜のピーナッツ和え コンソメスープ フルーツ	御飯 鶏肉となすの煮物 里芋の田楽 インゲンのおかか和え すまし汁	メープルプチケーキ
12月13日 (金)	御飯 竹輪の野菜炒め 高野とエンドウ豆の卵和え ふりかけ 味噌汁 牛乳	★ご当地料理 栃木 御飯 焼き餃子 春菊と湯葉の煮浸し モヤシの中華和え 中華スープ いちごゼリー	御飯 豚肉の葱塩焼 大豆の煮物 白菜の帆立風味サラダ 味噌汁	黒ゴマプリン
12月14日 (土)	食パン ブロッコリーの海老炒め 明太子スパゲティサラダ ピーナッツクリーム コンソメスープ 牛乳	御飯 サケのカレーニエル キャベツとシメジのソテー 小松菜のサラダ コンソメスープ フルーツ	御飯 肉じゃが(豚肉) レンコンのおかか煮 ホウレン草の和風ドレッシング 味噌汁	吹雪まんじゅう
12月15日 (日)	御飯 なすの揚げ煮 納豆・長葱 漬物 味噌汁 牛乳	御飯 生揚げと豚肉の中華旨煮 大根とあさりの炒め煮 ゼンマイのナムル 中華スープ フルーツ	御飯 赤魚の粕漬焼 青梗菜の炒め物 キュウリとワカメの酢の物 味噌汁	ベルギーワッフル 

【MEMO】

