2025年12月01日(月) ~ 2025年12月15日(月) 常食

献立表

	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)	7日(日)	8日(月)
朝	味噌汁(青梗菜・里芋) 柳さわら西京焼き 金山寺味噌 ソフール(元気)	味噌汁(白菜・豆腐) あんぺい君(コンソメ) 利尻ふりかけ ソフール(元気)	味噌汁(あおさ海苔・玉葱) やわらからあげのあんかけ(和)	味噌汁(さつまいも・葱)	味噌汁(冬瓜・ほうれん草) スクランブルエッグ 芽株佃煮 ソフール(元気)	味噌汁(わかめ・うずまき麩) フランクフルト ゆかり ソフール(元気)	味噌汁(茄子・小松菜) やわらかチキン照焼風 (卵風味)ごはんに合うソース ソフール(元気)	味噌汁(さつま揚げ・大根) 信田巻き
	鮭の塩麹焼 添え(パプリカソテー) お浸し(法蓮草) クリーム煮(冬瓜) バナナ	トマトとアホ゛カト゛のト゛レッシンク゛がけ	豆乳ロール チョコブラック&ホワイト トマトチーズオムレツ 添え(ホウレンソウ) ブロッコリーサラダ コーンクリームポタージュ	鶏と玉葱のボン酢炒め* ゴマ和え(小松菜) 清し汁(麩) 白ようかん	* ペペロンチーノ風パスタ * カリフラワーサラダ * いちごムース	車麩卵とじ * 胡麻豆腐(醤油) ほうれん草とコーンの中華炒め 柿	シイラのムニエルオニオンソースがけ 添え(人参グラッセ) 辛子和え(オクラ) あんかけ豆腐 芋ようかん	豆腐ハンバーグ和風ソース 添え(インゲン) わさび和え(菜の花) クリーム煮(冬瓜) りんご
タ	蒸し鶏 梅肉ソース 添え(オクラ) いんげんのツナ和え 清し汁(三つ薬ふかし)	海老フリッター ビビンバ 添え(ししとう) * カリフラワーサラダ キャベッとベーコンの中帯がめ キャベッとベーコンの中帯がめ	添え(エンドウ) 添え(エンドウ) ささみ和え(人参) ささみ和え(人参)	ゆかり和え(白菜) ゆかり和え(白菜)	添え(オクラ) *		端肉の韓国風ソースがらめ 添え(葱) マヨキーズ和ス(ブロッコリー) かぶのコンソメ煮	鮭の漬け焼き添え(ピーマンソテー) かリフラワーとカニのサラタ コンソメスーブ(ミックスヘシン)
			<u> </u>					
	9日(火) 味噌汁(ふかし・白菜)	10日(水) 味噌汁(里芋·玉葱)	11日(木) 味噌汁(南瓜·人参)	12日(金) 味噌汁(ほうれん草・薄揚げ)	13日(土)	14日(日) 味噌汁(玉葱·小松菜)	15日(月) 味噌汁(ふかし・玉葱)	
			赤傷みりん焼き (明太風味)ごはんに合うソース ソフール(元気)	半熟オムレツ	はは塩焼きのり佃煮 ソフール(元気)		本情/(ふかし・玉窓/ 三色いなり(エンドウ) 金山寺味噌 ソフール(元気)	
	タンドリーチキン 添え(エンドウ) トマトのマリネ じゃが海苔塩炒め 手作りチョコプリン	トマトとアボカドのサラダ(ドレかけ)	添え(隠元グラッセ) 酢の物(タコとわかめ)	* 焼きそば * 卵豆腐 * くず餅風デザート	鶏肉の甘酢照り焼き 添え(オケラ) ト・レッシング和え(カリフラワー) アスパ・ラとパップリカのソテー いちごムース	鮭の蒸し焼き* 長芋短冊 南瓜のレモン煮 抹茶ようかん	鶏の漬け焼き七味がけ添え(ししとう)のり佃煮和え(オクラ)いんげんと人参のソテーココアムース	
	赤魚粕漬け焼き 1乳肉の焼き湯I.	スズキの生姜醤油焼き 豆腐の肉巻き	梅しそ巻とんかつ 金目鯛の味噌漬焼き	白身魚の香味ダレかけ 職とアスパラのパター醤油焼き	しいらの漬け焼き	チキンカレー	にざり寿司(マ・サ・エ・サ・キュ)	I
タ	添え(ししとう) * 納豆 納豆	添え(プロッコリー) 添え(プロッコリー) 黒ごま和え(青梗菜) 黒ごま和え(青梗菜)	添え(ピーマンソテー) 添え(ピーマンソテー)	添え(ししとう) * トマトのサラダ(ドレかけ)	添え(人参グラッセ) なすの南蛮漬け(冷)	* 酢味噌和え(菜の花) 里芋のガーリック炒め	* 錦和え(ほうれん草) 赤だし(麩・わかめ)	

選択食のある日は、左がA献立、右がB献立です。 都合により献立を変更させて戴く場合があります。