



〇〇 ビュッフェメニュー12月 〇〇



						1(日)
2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)
御飯 味噌汁(白菜・三ツ葉) 鮭のネギ味噌焼き 豚すき焼き もやしの炒め煮 たこの酢の物 シーフードカレー たくあん漬 洋梨缶	御飯 とろとろ親子丼 味噌汁(キャベツ・人参) サワラ西京漬焼 すき昆布の煮物 野菜のくるみ和え シーフードカレー サワー漬け ネーブルオレンジ	味噌ラーメン 御飯 かき玉汁 ブリの照り焼き 里芋の煮物 小松菜土佐和え シーフードカレー 白菜漬 杏仁フルーツ	御飯 味噌汁(キャベツ・油揚げ) 鰹の塩麹焼き チキンソテー 白菜うま煮 きのこサラダ シーフードカレー 桜大根 コーヒーゼリー	御飯 味噌汁(玉ねぎ・インゲン) ほっけ七味焼き 豚肉の胡麻味噌炒め ひじきの煮物 かぼちゃサラダ シーフードカレー しば漬 フルーツ(キウイ)	御飯 ふのり汁(三ツ葉) マスの塩焼 メンチカツ じゃが芋の炒め物 白きくらげのサラダ ポークカレー キュウリ風味漬 りんごのコンポート	
9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	15(日)
御飯 味噌汁(板ふ・ワカメ) 酢豚 サワラ漬け焼 山菜の煮物 春雨サラダ チキンカレー つぼ漬け フルーツポンチ	山菜うどん 御飯 味噌汁(フリ・豆腐) 赤魚粕焼 筑前煮 キャベツとシラスの塩昆布和え チキンカレー 桜大根 パイナップル	御飯 味噌汁(棒麩・玉葱) 照り焼きチキン 鯖の塩焼き ポトフ ごぼうとエノキ茸のサラダ チキンカレー しば漬 柚子はちみつゼリー	御飯 味噌汁(トコロ昆布・万能葱) サンマの蒲焼き かぼちゃコロッケ 生揚げ含め煮 春菊とカマボコの辛子醤油和え チキンカレー つぼ漬け フルーツ(キウイ)	御飯 味噌汁(卵・ネギ) 鰹の塩焼 鶏肉の梅焼き 五目煮 胡瓜と切り干しのぱりぱり チキンカレー しば漬 りんごのコンポート	御飯 味噌汁(白菜・ワカメ) 豚肉のキムチ風炒め ほっけ塩焼 ふきの含め煮 山クラゲの和え物 チキンカレー たくあん漬 ネーブルオレンジ	
16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)
御飯 味噌汁(人参・ワカメ) 豚カツ サンマの塩焼 レンコン金平 ツナの酢の物 野菜カレー キャベツ漬け フルーツ(みかん)	御飯 味噌汁(高野豆腐・絹さや) 豚バラ焼き肉 金目鯛の煮付け あさりと切干大根の煮物 スパゲティサラダ ハヤシライス 茄子漬 フルーツヨーグルト	御飯 粕汁 ほっけ塩焼 トマトガーリックチキン じゃが芋の炒め物 白菜と人参の土佐和え 野菜カレー たくあん漬 フルーツゼリー(みかん)	御飯 味噌汁(卵・ネギ) サワラの煮付け 豆腐ハンバーグ 豚ごぼう 春菊の胡麻和え 野菜カレー かぶ漬け 洋梨缶	御飯 味噌汁(絹さや・玉ねぎ) ポンからあげ マスの漬け焼 早煮昆布と椎茸の煮物 帆立の酢味噌 野菜カレー しば漬 パイナップル	御飯 中華丼 卵スープ ブリの照り焼き 大根の煮物 アスパラ土佐和え 野菜カレー キュウリ風味漬 フルーツ(みかん)	
23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)
御飯 味噌汁(カブ・油揚げ) チキンソテー 白身魚の野菜あん 肉じゃが 白菜とアサリの辛子醤油 シーフードカレー サワー漬け りんごゼリー	御飯 コーンクリームスープ 照り焼きハンバーグ 鮭のチーズフライ 野菜炒め煮 ポテトサラダ シーフードカレー つぼ漬け 手作りプリン	御飯 玉子スープ 照り焼きチキン エビフライ ウィンナーの炒め煮 かにサラダ シーフードカレー しば漬 コーヒーゼリー	月見うどん 御飯 味噌汁(花麩・三ツ葉) 鯖塩麹漬焼 五目煮 ホウレン草のツナ和え シーフードカレー 胡瓜漬け フルーチェ	御飯 味噌汁(ワカメ・万能ねぎ) サンマの塩焼 ささみの衣揚げ レモンあん 高野豆腐の煮物 チゲン菜のおかか和え チキンカレー 桜大根 杏仁豆腐	御飯 ふのり汁(三ツ葉) 豚肉の生姜焼き サワラ柚香焼き さつま芋の煮物 マカロニサラダ シーフードカレー 野沢菜漬 柚子はちみつゼリー	
30(月)	31(火)					
御飯 味噌汁(ナメコ・三ツ葉) 鶏の味噌漬焼き アジの煮付け 煮合せ ゴボウサラダ チキンカレー 山クラゲの胡瓜漬け パイナップル	年越し御膳 十八穀ご飯 年越しそば汁 鮭の柚子胡椒照り焼き 茶碗蒸し かぶ漬け フルーツ(みかん)					

* 都合により献立を変更することがあります。