

〇〇2月の金谷まるめろメニュー 〇〇



					1(土)	2(日)
3(月) 節分	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)	8(土)	9(日)
豆おこわ せんべい汁 いわしの柔らかか煮 卵豆腐の山路あん かぶ漬け フルーツ(みかん)	御飯 味噌汁(高野豆腐、人参) 牛バラ生姜焼き 竹の子土佐煮 五色野菜甘酢漬け	焼きうどん 半ライス ワカメスープ ふきの炒め煮 りんごのコンポート	御飯 味噌汁(岩海苔) サワラ漬け焼 みそおでん 白菜の梅肉和え	御飯 ニラ玉汁 鮭のネギ味噌焼き 白菜とベーコンの炒め煮 ゴボウサラダ	ポークカレー 福神漬 スペイン風オムレツ 白きくらげのサラダ フルーツ(いちご)	御飯 味噌汁(棒ふ・葱) 豚角煮 早煮昆布の煮物 春雨の酢の物
10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)	15(土)	16(日)
御飯 味噌汁(玉ネギ・油揚) サンマの塩焼 ゴボウの炒り煮 野菜の白和え	中華丼 ワカメスープ 点心 キュウリ風味漬 フルーツ(みかん)	御飯 味噌汁(ナメコ・豆腐) マトウダイの照り焼き 帆立の含め煮 小松菜のしょうが昆布和え	かき揚げうどん 半ライス さつま芋の煮物 白菜漬 キウイゼリー	〇お楽しみ献立 エビピラフ コーンクリームスープ ミックスフライ スパゲティサラダ チョコムース	御飯 味噌汁(玉ねぎ、ワカメ) サワラ漬け焼 ソフトいなりの煮物 もやしとニラの土佐和え	御飯 味噌汁(豆腐・卵) カレイの野菜あん みそごぼう 白きくらげのサラダ
17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)	22(土)	23(日)
御飯 味噌汁(モヤシ・インゲン) 太刀魚おろし煮 筑前煮 ホウレン草のり和え	五目タンメン 半ライス カニかまロール 胡瓜醤油漬け プリン	御飯 味噌汁(椎茸・豆腐) 赤魚の煮付け 海老と里芋の銀あんかけ ツナの酢の物	牛丼 味噌汁(ワカメ・ネギ) ソフトいなりの煮物 べったら漬 オレンジゼリー	御飯 味噌汁(岩海苔) 鮭粕焼き しらたきの炒り煮 三色からしあえ	パン(あん、クリーム、ツナ) 半ライス パンプキンスープ 海老グラタン 白きくらげのサラダ フルーツポンチ	御飯 味噌汁(卵・ネギ) 鶏肉の香味焼き キノコのオイスターソース炒め アスパラマヨ和え
24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)	29(土)	
御飯 味噌汁(じゃが芋、絹さや) マスのネギ味噌焼 油麩と鶏の煮物 インゲンの胡麻和え	御飯 味噌汁(トロロ昆布・万能葱) 鶏の唐揚げ 大根カニあんかけ キャベツの酢醤油和え	御飯 味噌汁(玉ネギ・油揚) 赤魚粕焼 ひじきの煮物 春雨の酢の物	ほたてカレー ミニ野菜コロケ 福神漬 海藻サラダ フルーツヨーグルト	御飯 味噌汁(シメジ・万能葱) 豚肉の生姜焼き ミニおでん 白菜とアサリの辛子醤油	親子丼 味噌汁(キャベツ・人参) 里芋とイカの煮物 茄子漬 林檎ゼリー	

* 都合により献立を変更することがあります。