

〇〇 12月の金谷まるめろメニュー 〇〇

						1(日)
						御飯 味噌汁(フリ・豆腐) チキンソテー 人参の子和え カニと胡瓜の酢の物
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 もやしの炒め煮 たこの酢の物	とろとろ親子丼 味噌汁(キャベツ・人参) すき昆布の煮物 サワー漬け 林檎ゼリー	味噌ラーメン 半ライス 春巻き 白菜漬 マスカットゼリー	御飯 味噌汁(キャベツ・油揚) カレイの塩焼き エビケチャップ炒め きのこサラダ	御飯 味噌汁(玉ネギ・インゲン) ほっけ七味焼き ひじきの煮物 かぼちゃサラダ	ポークカレー 福神漬 白きくらげのサラダ りんごのコンポート	御飯 味噌汁(高野豆腐、卵) マトウダイの照り焼き 油麩と鶏の煮物 キャベツとシラスのお浸し
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 カニシューマイ 春雨サラダ	山菜うどん 半ライス 南瓜のそぼろ煮 桜大根 水ようかん	御飯 味噌汁(棒麩、玉葱) 照り焼きチキン ポトフ ごぼうとエノキ茸のサラダ	御飯 味噌汁(トロ昆布・万能葱) サンマの蒲焼き ふろふき大根 春菊とカマボコの辛子醤油和え	御飯 味噌汁(卵・ネギ) 鱈の塩焼 ソフトいなりの煮物 胡瓜と切り干しのぱりぱり	御飯 味噌汁(白菜・ワカメ) 豚肉のキムチ風炒め ふきの含め煮 山クラゲの和え物	五目飯 タラのじゃっぱ汁 さつま芋の天ぷら かぶ漬け フルーツ(みかん)
16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)
御飯 味噌汁(人参・ワカメ) おろし豚カツ 手作り寄せ豆腐 キャベツ漬け	ハヤシライス 福神漬 シーフードサラダ フルーツヨーグルト	御飯 粕汁 カレイの塩焼き ミニおでん 白菜と人参のお浸し	御飯 味噌汁(卵・ネギ) サワラの煮付け 豚ごぼう さつま芋サラダ	御飯 味噌汁(絹サヤ・玉ネギ) ポンからあげ 早煮昆布と椎茸の煮物 帆立の酢味噌	中華丼 卵スープ 海老シューマイ キュウリ風味漬 フルーツ(みかん)	御飯 味噌汁(ふのり、葱) ほっけの西京焼 山菜の煮物 白菜の梅肉和え
23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)
御飯 味噌汁(カブ・油揚) アジフライ ソフトいなりの煮物 サワー漬け	卵サンドとアンバタサンド コーンクリームスープ 照り焼きハンバーグ ミニケーキ	忘年会メニュー	月見うどん 半ライス 五目煮 胡瓜漬け キウイゼリー	忘年会メニュー	御飯 ふのり汁(三ツ葉) 豚肉の生姜焼き ふきの炒め煮 マカロニサラダ	御飯 味噌汁(豆腐・ニラ) カレイ山椒焼き 牛ごぼうの生姜炒め キャベツ漬け
30(月)	31(火)					
忘年会メニュー	十八穀ご飯 お吸い物(あさり・万能葱) 鮭の柚子胡椒照り焼き 茶碗蒸し(素使用) 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。