

# 令和3年12月 献立予定表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		<b>1日</b> ご 飯 おろし焼肉 金時豆の甘煮 胡麻和え 味噌汁	<b>2日</b> ご 飯 サバの生姜煮 じゃが芋のごま風味煮 大根サラダ 味噌汁	<b>3日</b> ご 飯 チーズピカタ 甘酢和え フルーツ クリームシチュー	<b>4日</b> ご 飯 味噌カツ 切り干し大根の含め煮 わさび和え わかめスープ
<b>6日</b> ハヤシライス 炊き合わせ 海老マヨサラダ 玉子スープ	<b>7日</b> ご 飯 ぬく豆腐 ごぼうと鶏肉の旨煮 ナムル 味噌汁	<b>8日</b> ご 飯 鮭のマヨネーズ焼き ひじきの五目煮 しそ風味和え 味噌汁	<b>9日</b> ご 飯 チキンロール 煮 浸し マカロニサラダ コンソメスープ	<b>10日</b> 親子丼 しろふき大根 ツナ和え フルーツ 味噌汁	<b>11日</b> ご 飯 鰯の西京焼き 炒り鶏煮 辛子酢和え 澄まし汁
<b>13日</b> ご 飯 胡麻豚カツ 切り干し大根の含め煮 わさび和え 味噌汁	<b>14日</b> ご 飯 鮭のマヨネーズ焼き ひじきの五目煮 しそ風味和え 春雨スープ	<b>15日</b> ご 飯 里芋まんじゅう もやしの胡麻蒸し もずく酢 味噌汁	<b>16日</b> 人参ご飯 エビ玉 冬瓜の甘辛炒め煮 フルーツ きのこと汁	<b>17日</b> ご 飯 ぬく豆腐 ごぼうと鶏肉の旨煮 ナムル 味噌汁	<b>18日</b> ご 飯 鶏肉のスープ煮 さつま芋のレモン煮 みぞれ和え 味噌汁
<b>20日</b> ご 飯 湯豆腐 茄子の梅炒め フルーツ 味噌煮込みうどん	<b>21日</b> ハヤシライス 炊き合わせ 海老マヨサラダ 玉子スープ	<b>22日</b> ご 飯 チキンロール 煮 浸し マカロニサラダ 南瓜ポターシュ	<b>23日</b> ご 飯 八宝菜 蒸し焼売 漬け物 味噌汁	<b>24日</b> ご 飯 わかさぎの南蛮漬け 南瓜のそぼろ煮 生姜和え 味噌汁	<b>25日</b> ご 飯 チーズピカタ 甘酢和え フルーツ クリームシチュー
<b>27日</b> ご 飯 サバの生姜煮 じゃが芋のごま風味煮 大根サラダ 味噌汁	<b>28日</b> ご 飯 おろし焼肉 金時豆の甘煮 胡麻和え 味噌汁	<b>29日</b> ワカメご飯 しんじょ蒸し お 浸し フルーツ 年越しそば	<b>30日</b> お楽しみランチ		

※ 行事・材料の都合により献立を変更することがあります