

令和3年 1月 献立予定表

※ 行事・材料の都合により献立を変更することがあります

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
 				1日 お 休 み	2日 お 休 み
<u>4日</u> 赤 飯 だし巻き卵 黒豆・紅白なます 芋きんとん お吸い物	<u>5日</u> ご 飯 ぶりの照り焼き 筑 前 煮 昆布巻き 味 噌 汁	<u>6日</u> ご 飯 メンチカツ ふきの青煮 なめこおろし 味 噌 汁	<u>7日</u> 七草がゆ レバーのしぐれ煮 煮 浸 し フルーツ けんちんそば	<u>8日</u> ご 飯 鰯のカレー天 冬瓜のくず煮 菜果サラダ 味 噌 汁	<u>9日</u> ご 飯 豚肉のネギ塩炒め 大根の照り煮 わさびマヨ和え 味 噌 汁
<u>11日</u> ご 飯 麻婆茄子 高野豆腐の含め煮 ツナマヨ和え コーンスープ	<u>12日</u> 散らし寿司 ぬく豆腐 じゃが芋の甘辛煮 フルーツ かき玉汁	<u>13日</u> ご 飯 すき焼き風煮 中華サラダ 浅 漬 け 味 噌 汁	<u>14日</u> ご 飯 魚のごま風味蒸し 春雨の中華旨煮 もずく酢 味 噌 汁	<u>15日</u> 海老ピラフ ピ カ タ ポテトサラダ フルーツ ミネストローネ	<u>16日</u> ご 飯 ひりょうず ピーマンのオイスター炒め 生姜和え 味 噌 汁
<u>18日</u> ご 飯 魚の若草焼き 里芋のみぞれあん 梅おかか和え 味 噌 汁	<u>19日</u> ご 飯 鶏肉のクリーム煮 野菜のコンソメ煮 菜種和え 味 噌 汁	<u>20日</u> ご 飯 レバーのしぐれ煮 煮 浸 し フルーツ けんちんそば	<u>21日</u> ご 飯 麻婆茄子 高野豆腐の含め煮 ツナマヨ和え コーンスープ	<u>22日</u> ご 飯 魚のスープ煮 ひじき煮 卵の花和え 味 噌 汁	<u>23日</u> かやくご飯 だし巻き卵 肉さつま 大根なます お吸い物
<u>25日</u> ご 飯 豚肉のネギ塩炒め 大根の照り煮 わさびマヨ和え 味 噌 汁	<u>26日</u> ご 飯 鰯のカレー天 冬瓜のくず煮 菜果サラダ 味 噌 汁	<u>27日</u> ご 飯 味噌おでん 金平ごぼう 胡麻酢和え 澄まし汁	<u>28日</u> ご 飯 メンチカツ ふきの青煮 なめこおろし 味 噌 汁	<u>29日</u> 散らし寿司 ぬく豆腐 じゃが芋の甘辛煮 フルーツ かき玉汁	<u>30日</u> ご 飯 南瓜のいとこ煮 切干大根サラダ フルーツ 鶏塩うどん