

12月メニュー

花よりだんご 電話: 3802-6211
Fax: 5604-8489

	日曜日	月曜日 1日	火曜日 2日	水曜日 3日	木曜日 4日	金曜日 5日	土曜日 6日
昼食		鶏肉と厚揚げの塩麹炒め	鮭の野菜あんかけ	カニクリームコロッケ	麻婆ナス	水餃子の甘酢あん	さつま芋の和風カレーそば
夕食		イカ入りチヂミ	五目巾着の煮物	麩チャンプルー	アジの塩麹焼き	ほうれん草の和風パスタ	ロールキャベツ
		かき揚げ	和風ガパオ	エビと厚揚げのチリソース	すき焼き	のっぺい汁風煮	えび串団子と玉子焼
		麻婆風坦々麺	春雨と小エビの炒め	イカ小判	シーフードシチュー	ホタテ風味北海柱フライ	ジャーマンパンブキン
	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
昼食	ピピンバ風バーグ マロニーの白湯煮	豚となすの炒め物 ビーンズミートソース	豆腐ハンバーグ中華ソース 豚肉と小松菜の胡麻生姜炒め	エビしゅうまいのエビマヨ風 ズッキーニと豚の甘酢炒め	豚肉と野菜の黒酢炒め 厚揚げのデミソース	揚げ出し豆腐のかにあん あさりの柳川風	肉団子のコーンクリーム煮 豚とフキの和風カレー炒め
夕食	ミートボールの洋風肉じゃが 花野菜のたまごパスタ	えびカツ もやしとアスパラのソテー	牛肉のホイコーロ風 水菜とカニカマのサラダ	鶏肉と豆のトマトハヤシ ブロッコリーのペペロンチーノ	麻婆豆腐 イカと小芋の煮物	チーズチキンカツ 高野ののだと野菜の煮物	チキンのイタリソースかけ マロニーの中華煮
	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日
昼食	エビの中華炒め ハムカツ	アジフライのあんかけ かぶとさつま揚げの煮物	チャプチェ風焼肉 刻み昆布の煮物	カレーコロッケ 春雨と小エビの炒め	キーマカレー 大根サラダ	鱈の和風彩りあんかけ ツナのキャベツ煮	豚キムチ 千草焼き卵
夕食	牛肉と根菜のゴマ味噌炒め 白魚と豆腐のポン酢和え	ミートオムレットと串団子 根菜麻婆	ホワイトシチューフライ 肉豆腐	チキン南蛮 野菜の揚げ浸し	海老カツとキノコのパスタ 水餃子の中華あん	デミ煮込みハンバーグ ほうれん草とベーコンのソテー	ロールキャベツの白味噌仕立て アジの塩焼き
	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日
昼食	唐揚げの甘酢ソース 大根と油揚げの煮物	ウインナーの和風ポトフ チーズはんぺんフライ	豚肉のわさび風味焼き 海鮮焼きビーフン	照焼チキンとえびフライ かぼちゃのクリーム煮	豆腐バーグなめたけソース きのこツナのペンネ	野菜コロッケ ジンジャーチキン	海鮮炒め 肉シュウマイと胡麻和え
夕食	白身フライ 鶏団子入り若竹煮	豚肉と青梗菜のオイスター炒め 高野豆腐のたらこ煮	肉団子麻婆風炒め 水菜と油揚げのおろし和え	ぶりの生姜焼き 豚肉と野菜のねぎ塩炒め	がんと茄子の田舎煮 じゃが芋のキムチバター炒め	肉じゃが サウザンドオムレット	アジのねぎ味噌焼きと野菜寄せ 温野菜のひき肉あんかけ
	28日	29日	30日	31日			
昼食	豚肉と野菜のバターぼん酢炒め 高野豆腐の含め煮	牛肉とキノコのハヤシ煮 ウインナーのマスタード炒め	目玉焼きフライ 中華風シーフード春雨	親子煮 サワラの西京漬			
夕食	油淋鶏風 カレービーフン	エビフライのタルタルソース 茄子の回鍋肉風	おろしハンバーグ 五目豆野菜煮	天ぷら盛り合わせ 年越しそば			

※制限食については内容が変わることがあります
※ムース食、やわらか食については別献立になります