

2023年 12月

※商品の入荷・在庫状況により献立が変更となる場合がございます。ご了承下さい。

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
					豚肉のトマトソース ほうれん草の胡麻和え 大根のそぼろあんかけ キャベツとハムの洋風和え	八宝菜 菜の花と人参の炒め煮 マカロニの和風和え カリフラワーのそぼろあん
3	4	5	6	7	8	9
	トラウトサーモンの塩焼き 小松菜の胡麻和え マカロニサラダ 高野豆腐のそぼろあんかけ	ハンバーグおろしソース 小松菜とツナの和え物 キャベツと豚肉のトマト風味 カリフラワーのカレー焼き	白身魚のクリーム煮 ほうれん草とベーコンのペンネ 茄子と鶏肉のトマトソースがけ ブロッコリーとコーンのコンソメ煮	肉じゃが いんげんとうす揚げのお浸し キャベツと鶏肉の塩炒め ひじきと挽肉の煮物	カレイの甘酢あんかけ れんごんの磯辺あん ササミと卵のマヨネーズ和え ほうれん草のお浸し(柚子風味)	回鍋肉 小松菜のおかか和え ビーフン ひたし豆
10	11	12	13	14	15	16
	鱈の柚子おろし煮 いんげんの練り胡麻和え 炒り鶏 ひじき煮	鶏の唐揚げ香味ソース チンゲン菜の炒め煮 春雨とブロッコリーの中華あんかけ 白菜とあさりの中華煮	赤魚の生姜煮 茄子とかぼちゃの煮物 青菜と厚揚げと豚肉の炒め物 うの花	海老のチリソース チンゲン菜の中華浸し 麻婆豆腐 鶏肉とキャベツの和え物	鮭のバター醤油焼き ほうれん草の和え物 厚揚げと根菜の煮物 鶏肉の野菜あんかけ	オムレツのミートソースがけ 小松菜とイタヤ貝のガーリックソテー 鶏肉のクリームソース キャベツのコンソメ仕立て
17	18	19	20	21	22	23
	さわらの西京焼き 青菜の中華和え <small>豚肉と彩りピーマンのオイスターソース</small> 揚げ茄子の煮物	ぶりの照り焼き ぜんまいと人参の煮物 豚肉の柳川風 ほうれん草と油揚げのお浸し	チキンの香草焼きトマトソース じゃが芋のそぼろあんかけ コールスローサラダ 小松菜のお浸し	白身魚の磯辺あんかけ ふきと絹揚げの炊き合わせ 里芋と豚肉の味噌煮 五目豆	牛肉とピーマンのオイスターソース 厚揚げの野菜あんかけ 鶏の中華サラダ 枝豆の塩昆布和え	タラのソテー彩り野菜添え ポテトコロッケ(カレー味) 鶏肉のトマトソース 青菜と海老のソテー
24	25	26	27	28	29	30
	赤魚のみりん焼き 小松菜の胡麻風味浸し 飛龍頭の煮物 <small>豚バラと玉ねぎの醤油炒め</small>	ポークカレー 青菜と卵の炒め物 ツナサラダ 煮りんご	あじの南蛮漬け 切干大根 キャベツの炒め物 <small>ほうれん草ときくらげの中華和え</small>	牛肉すき焼き <small>大根のそぼろあんかけ(柚子風味)</small> 野菜炒め ひじき煮	白身魚のマヨネーズ焼き いんげんの生姜醤油和え キャベツとウインナーの炒め物 ひじきの煮物	鶏肉と野菜の炊き合わせ 卵とハムのマヨネーズソース和え 里芋とほうれん草の味噌タレ ブロッコリーのカニ風味あんかけ
31						