

献立表



	11月25日(月)	11月26日(火)	11月27日(水)	11月28日(木)	11月29日(金)	11月30日(土)	12月1日(日)
朝食	白粥 漬物 たまごとし 果物（白桃缶） 	食パン ジャム イタリアンサラダ 牛乳 果物（パイン缶）	白粥 漬物 ピーマンソテー 果物（みかん缶）	バターロール ジャム ウィナーのスープ煮 牛乳 	白粥 漬物 ほうれん草とベーコン炒め 果物（洋なし缶）	白粥 漬物 白菜の煮浸し 果物（バナナ）	メロンパン ツナサラダ 牛乳 果物（りんご缶） 
昼食	御飯 ビーフシチュー 焼きビーフン ほうれん草のツナ和え デザートムース（バナナ）	御飯 酢鶏 かぶの煮物 アスパラのピーナッツ和え 中華スープ（オクラ） 	御飯 白身魚のムニエル 添え（人参グラッセ） れんこんのオランダ煮 ブロッコリーのドレ和え 味噌汁（玉葱）	御飯 コロッケ 添え（キャベツ） 冬瓜のあんかけ 小松菜のわさび和え 味噌汁（大根）	ぶりかけごはん（鮭） 肉うどん なすのなべしぎ ももゼリー	御飯 タンドリーチキン 添え（いんげん・人参） さつま芋の甘煮 コールスローサラダ コンソメスープ（マッシュルーム） 	赤飯 さばの梅干し煮 添え（れんこん・人参） ごぼうの香味炒め きゅうりの酢の物 味噌汁（大根菜）
夕食	御飯 あじの利休焼き 添え（白ねぎ・人参） 三色豆煮 小松菜の中華和え 	御飯 豚肉のオイスター炒め 大根菜の煮浸し もやしのごま和え 味噌汁（チンゲン菜） 	御飯 牛肉の甘辛炒め かぼちゃの煮物 とろろとモロヘイヤの和え物 味噌汁（わかめ）	御飯 鶏肉の西京焼き 添え（ししとう） しろ菜ソテー アスパラのドレ和え 	御飯 たらの酒蒸し 添え（春菊・しいたけ） 里芋の煮っころがし ピーマンのゆずドレ和え	御飯 豚大根 卵の花 ブロッコリーサラダ 味噌汁（小松菜）	御飯 だし巻き玉子 添え（ししとう・甘酢生姜） たけのこの土佐煮 もやしの和え物 味噌汁（しめじ） 

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

献立表



	12月2日(月)	12月3日(火)	12月4日(水)	12月5日(木)	12月6日(金)	12月7日(土)	12月8日(日)
朝食	白粥 漬物 平天の旨煮 果物(黄桃缶) 	食パン ジャム ポパイソテー 牛乳 果物(洋なし缶)	白粥 漬物 揚げなすの生姜あん 果物(バナナ)	バターロール ジャム しろ菜とツナの炒め物 牛乳 ヨーグルト(オレンジ) 	白粥 漬物 小松菜の炒め煮 果物(パイン缶)	白粥 漬物 えび団子の旨煮 果物(みかん缶)	はちみつパン たまごサラダ 牛乳 果物(白桃缶) 
昼食	御飯 豚キムチ 焼き餃子 大根のドレ和え 中華スープ(豆腐)	御飯 あじの南蛮漬け 大豆煮 ブロccoliの和え物 味噌汁(揚げ) 	御飯 鶏肉のもろみ焼き 添え(ししとう) 里芋の含め煮 いんげんのドレ和え 清汁(そうめん)	すき煮風丼 スナップエンドウ炒め カリフラワーサラダ 味噌汁(ほうれん草)	御飯 白身魚のムニエル 添え(粉ふき芋) ぜんまいの炒り煮 パクチョイのドレ和え 味噌汁(大根) 	御飯 肉味噌豆腐 金平ごぼう ほうれん草のお浸し 清汁(花麩)	ぶりかけご飯(ゆかり) ナポリタンスパゲティー ツナサラダ コンソメスープ(たけのこ)
夕食	御飯 鶏肉のパン粉焼き(チーズ&ハーブ) 添え(カリフラワー) いんげんソテー しろ菜の醤油マヨ和え コンソメスープ(かぼちゃ) 	御飯 焼き肉風炒め 冬瓜の水晶煮 きゅうりとイカの梅ドレ和え 味噌汁(わかめ) 	御飯 豆腐ステーキのきのこおろし添え れんこんの煮物 チンゲン菜のピーナッツ和え 味噌汁(大根菜)	御飯 ロールキャベツ アスパラソテー ごぼうサラダ コンソメスープ(コーン) 	御飯 酢豚 もやし炒め ビーフンサラダ 中華スープ(わかめ)	御飯 蒸し鶏のバンバンジー仕立て かぶの旨煮 オクラのかか和え 味噌汁(えのき)	御飯 さけのつけ焼き 添え(大根おろし) じゃが芋煮 カリフラワーとハムのドレ和え 味噌汁(しろ菜) 

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

献立表



	12月9日(月)	12月10日(火)	12月11日(水)	12月12日(木)	12月13日(金)	12月14日(土)	12月15日(日)
朝食	白粥 漬物 がんも煮 果物 (パイナップル) 	食パン ジャム 小松菜の和え物 牛乳 果物 (黄桃缶)	白粥 漬物 厚揚げと大根菜の煮物 果物 (洋なし缶)	バターロール ジャム コンソメ煮 牛乳 ヨーグルト (いちご) 	白粥 漬物 ちくわと白菜の炒め煮 果物 (みかん缶)	白粥 漬物 炒り卵 果物 (りんご缶)	ストロベリーツイスト イタリアンサラダ 牛乳 果物 (バナナ) 
昼食	御飯 鶏肉の塩麹焼 添え (ごま和え) れんこんの旨煮 アスパラサラダ 清汁 (湯葉)	御飯 肉団子の中華あん パクチョイの炒め物 キャベツサラダ 中華スープ (もやし) 	昔ながらのポークカレー 漬物 (福神漬) ブロッコリーサラダ 果物(みかん)	御飯 白身魚の磯辺焼き 添え(ヤングコーン) カリフラワーの中華炒め 菜の花とソーセージのドレ和え 中華スープ (なると)	御飯 照り焼き豆腐ハンバーグ 添え (グラッセ) チンゲン菜ソテー ごぼうのわさびマヨ 味噌汁 (玉葱)	御飯 豚肉の生姜焼き 添え (キャベツ) たけのこと平天の煮物 小松菜のドレ和え 味噌汁 (揚げ) 	御飯 牛肉のソース炒め ブロッコリーの洋風煮 スパゲティサラダ 中華スープ (コーン)
夕食	御飯 チャプチェ風 スナップエンドウソテー パンプキンサラダ 味噌汁 (豆腐) 	御飯 さわらの西京焼き 添え (オクラ) 切干大根炒め煮 白菜の梅ドレ和え 清汁 (そうめん) 	御飯 千草卵焼きの銀あんかけ なすの揚げ浸し ひじきのサラダ 味噌汁 (たけのこ)	御飯 大和煮 こんにゃくのピリ辛炒め ほうれん草のかか和え 味噌汁 (麩) 	御飯 鶏肉おろしポン酢かけ れんこんのオランダ煮 オクラのドレ和え 味噌汁 (大根菜)	御飯 めばるの煮付け 添え (白ねぎ・ししとう) かぼちゃのいとし煮 ぜんまいのナムル 味噌汁 (しろ菜) 	御飯 鶏の香梅ソースかけ 添え (スナップエンドウ) ふきの旨煮 白菜サラダ 味噌汁 (わかめ)

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

献立表



	12月16日(月)	12月17日(火)	12月18日(水)	12月19日(木)	12月20日(金)	12月21日(土)	12月22日(日)
朝食	白粥 漬物 ちくわの甘辛炒め 果物 (洋なし缶) 	食パン ジャム スナップエンドウのマヨ和え 牛乳 果物 (みかん缶)	白粥 漬物 まいたけ炒め 果物 (バナナ)	バターロール ジャム ブロッコリーソテー 牛乳 ヨーグルト (オレンジ) 	白粥 漬物 団子の旨煮 果物 (黄桃缶)	白粥 漬物 麩と春菊の甘辛煮 果物 (みかん缶)	ミニ山シュガー ウィンナーのスープ煮 牛乳 果物 (白桃缶) 
昼食	ちらし寿司 いわしの味噌煮 清汁 (花麩) 水ようかん	御飯 鶏肉のレモン焼き 添え (アスパラ) ビーフソテー 白菜のドレ和え 味噌汁 (しめじ) 	御飯 肉じゃが ピーマンソテー 酢みそ和え 清汁 (かまぼこ)	親子丼 小松菜の煮浸し 大根サラダ 赤だし (なめこ)	御飯 太刀魚の蒲焼き 添え (オクラ) 高野煮 アスパラのドレ和え 味噌汁 (茄子)	ふりかけご飯 (たらこ) 京風うどん 冬至かぼちゃ ほうれん草のドレ和え 	御飯 豚肉と水菜のはりはり炒め煮 なすのなべしぎ いんげんのごまドレ和え 清汁 (しいたけ)
夕食	御飯 豚大根 蒸しシューマイ (かに) 大根菜のわさび和え 味噌汁 (ごぼう) 	御飯 豆腐チャンプル たけのこの土佐煮 キャベツの昆布和え 味噌汁 (わかめ) 	御飯 白身魚のカレーパン粉焼き 添え (グラッセ) 冬瓜の炒め煮 カリフラワーサラダ コンソメスープ (ウィンナー)	御飯 豚肉と根菜の炒め物 豆ひじき煮 大根菜の和風和え 味噌汁 (玉葱) 	御飯 チンジャオロース かぶの中華あんかけ ポテトサラダ 中華スープ (ワンタン)	御飯 スペイン風オムレツ 添え (ブロッコリー) イタリアンソテー キャベツの醤油マヨ和え コンソメスープ (もやし)	御飯 さばの山椒焼き 添え (白ねぎ) しろ菜炒め 大根の和え物 味噌汁 (里芋) 

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。



2024年 12月

献立表



	12月23日(月)	12月24日(火)	12月25日(水)	12月26日(木)	12月27日(金)	12月28日(土)	12月29日(日)
朝食	白粥 漬物 オクラのかか和え 果物 (黄桃缶) 	食パン ジャム スナップエンドウサラダ 牛乳 果物 (パイン缶)	白粥 漬物 しろ菜の炒め煮 果物 (洋なし缶)	バターロール ジャム 冬瓜のスープ煮 牛乳 ヨーグルト (ブルーベリー) 	白粥 漬物 ウインナー炒め 果物 (白桃缶)	白粥 漬物 肉団子の旨煮 果物 (バナナ)	カスタードクリームパン ハムサラダ 牛乳 果物 (洋なし缶) 
昼食	御飯 牛肉のスタミナ炒め ごぼうの旨煮 きゅうりの醤油マヨ和え 味噌汁 (大根菜)	御飯 白身魚の塩焼き 添え (ししとう) かぶのあんかけ ぬた和え 清汁 (たけのこ) 	パセリライス 照り焼きチキン 添え (花野菜) 星型オムレツ マカロニサラダ コーンスープ	御飯 キャベツと豚肉の旨煮 ちくわの甘辛炒め ほうれん草のドレ和え 味噌汁 (さつまいも)	御飯 天ぷらの盛り合わせ 添え (天つゆ) 枝豆がんも煮 菜の花のからし和え 味噌汁 (もやし)	麻婆丼 キャベツのごまドレ和え 中華スープ (えのき) 杏仁豆腐 	御飯 コロッケ 添え (トマト) しろ菜の煮物 もやしの酢の物 味噌汁 (なす)
夕食	御飯 揚げ出し豆腐の野菜あんかけ れんこんの香味炒め ほうれん草の錦糸和え 味噌汁 (麩) 	御飯 クリームシチュー きのことパプリカのソテー アスパラサラダ ココアムース 	御飯 牛肉のしぐれ煮 もやし炒め 大根の柚香和え 味噌汁 (わかめ)	御飯 あじの利休焼き 添え (白ねぎ・人参) 厚揚げ煮 春菊の和え物 味噌汁 (ごぼう) 	御飯 ミートオムレツ 添え (彩り野菜) チンゲン菜としめじのオイスター炒め アスパラのピーナッツ和え コンソメスープ (玉葱)	御飯 鶏のどて煮風 小松菜の煮浸し たけのこのかか和え 清汁 (湯葉)	御飯 八宝菜 チヂミ 春雨サラダ 中華スープ (なると) 

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

献立表



	12月30日(月)	12月31日(火)					
朝食	白粥 漬物 キャベツの炒め煮 果物 (パイン缶) 	食パン ジャム アスパラの炒め物 牛乳 果物 (白桃缶)					
昼食	御飯 鶏肉のからしマヨネーズ焼き 添え (いんげん) 金時豆煮 野菜サラダ 味噌汁 (ほうれん草)	ふりかけご飯(のりたま) 年越しそば 春菊の胡麻和え 果物 (みかん)					
夕食	御飯 ほっけの幽庵焼き 添え (オクラ) れんこんのそぼろ炒め 菜の花の和え物 清汁 (豆腐)	カレーライス 添え (福神漬) ブロッコリーのツナ和え 青りんごゼリー					

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。