

# 師走(12月)献立表

| 月   | 火  | 水   | 木  | 金   | 土  |
|---|--|---|--|---|--|
|  |  |   |  |   | 1<br>赤飯<br>西京焼き<br>高野豆腐<br>蕪の酢物<br>清汁        |
| 3<br>白飯<br>鯖の味噌煮<br>切干大根煮<br>酢物<br>清汁   | 4<br>チキンカレー<br>大根サラダ<br>フルーツヨーグルト<br>コンソメスープ | 5<br>白飯<br>南瓜コロッケ<br>マカロニサラダ<br>酢物<br>味噌汁 | 6<br>おにぎり<br>チャンボン<br>酢物<br>さつま芋のレモン煮<br>みかん | 7<br>白飯<br>白身魚のあんかけ<br>南瓜の切昆布煮<br>酢物<br>清汁  | 8<br>しらす丼<br>ひじき煮<br>長芋フライ<br>清汁<br>バナナ      |
| 10<br>白飯<br>酢鶏<br>小松菜の煮浸し<br>マカロニサラダ<br>清汁  | 11<br>白飯<br>白身魚のみぞれ煮<br>ひじき煮<br>酢物<br>味噌汁    | 12<br>白飯<br>豚生姜焼き<br>切干大根煮<br>酢物<br>清汁    | 13<br>きのこご飯<br>鮭のおろし和え<br>酢物<br>清汁           | 14<br>白飯<br>煮込みハンバーグ<br>卵の花<br>酢物<br>卵スープ   | 15<br>白飯<br>おでん<br>大学芋<br>蕪の酢物<br>清汁         |
| 17<br>白飯<br>白身魚の南蛮漬<br>南瓜の切昆布煮<br>白和え<br>清汁                                       | 18<br>親子丼<br>揚げじゃがそぼろ<br>酢物<br>バナナ<br>清汁     | 19<br>ばら寿司<br>鮭の青じそ風味<br>ひじき煮<br>煮豆<br>清汁 | 20<br>白飯<br>八宝菜<br>高野豆腐<br>なます<br>清汁         | 21<br>白飯<br>鶏のごまだれ煮<br>南瓜サラダ<br>中華風酢物<br>清汁 | 22<br>秋刀魚の蒲焼丼<br>酢物<br>南瓜の切昆布煮<br>味噌汁<br>みかん |
| 24<br>クリスマスメニュー   | 25<br>白飯<br>鮭のタルタルソース<br>卵の花<br>酢物<br>清汁     | 26<br>三色そぼろ丼<br>長芋フライ<br>卵寒天<br>キウイ<br>清汁 | 27<br>鯛飯<br>豆腐の落とし揚げ<br>煮豆<br>酢物<br>味噌汁      | 28<br>ハヤシライス<br>マカロニサラ<br>フルーツ寒天<br>コンソメスープ | 29<br>おにぎり<br>年越しそば<br>煮豆<br>白和え<br>茶碗蒸し     |