



12月献立表



日	月	火	水	木	金	土
	2	3	4	5	6	7
	ぶどうジュース71kcal	レモンティー32kcal	オレンジジュース65kcal	マミー74kcal	いちごオレ60kcal	りんごジュース65kcal
	ビーフカレー コンソメスープ エンドウのチーズサラダ フルーツヨーグルト 福神漬け 655kcal 2.8g	ごはん すまし汁 白身魚のフライ ごぼうの甘辛炒め かのご豆 つぼ漬け 544kcal 3.2g	ごはん みそ汁 鮭のクリーム煮 なすのマリネ 青かつば漬け フルーツカクテル 586kcal 3.4g	ごはん みそ汁 チンジャオロース風 かりフラワーの卵サラダ しば漬け パイン缶 584kcal 3.1g	●味噌カツ丼 すまし汁 春雨サラダ ぶどう缶 桜漬け 581kcal 3.7g	パセリライス コンソメスープ カレイのトマトソース きゅうりとハムのサラダ フルーツヨーグルト 519kcal 3.3g
	人形焼き77kcal	シュークリーム83kcal	メロンフルーツ47kcal	セレクト	かつばえびせん59kcal	レモンケーキ139kcal
	9	10	11	12	13	14
	レモネード30kcal	ミルクティー47kcal	カルピス39kcal	コーヒー牛乳71kcal	野菜ジュース26kcal	いちごオレ60kcal
	ごはん すまし汁 あじの南蛮漬け 白菜ときのこのみそ煮 うぐいす豆 しば漬け 485kcal 3.3g	五目ごはん みそ汁 牛肉豆腐 刻み昆布の煮物 マンゴー缶 きゅうりの浅漬け 612kcal 4.4g	ごはん すまし汁 鶏肉のオーロラソース れんこんサラダ バナナ たいみそ 584kcal 3.2g	鶏肉入り にゅうめん かぼちゃの甘煮 キャベツのサラダ フルーツオレンジゼリー 473kcal 3.5g	ごはん みそ汁 サバの煮付け 青菜のごま和え パイン缶 たくあん 497kcal 3.3g	ごはん すまし汁 豚肉と白菜の炒め物 おでん風 白桃缶 桜漬け 486kcal 2.8g
	セレクト	黒糖ケーキ70kcal	チョコバウム94kcal	ぼたぼた焼き61kcal	酒まんじゅう109kcal	どら焼き72kcal
	16	17	18	19	20	21
	りんごジュース65kcal	カルピス39kcal	ミルクティー47kcal	レモネード30kcal	アップルティー34kcal	ぶどうジュース71kcal
	ごはん コンソメスープ 鶏肉のマスタード焼き ほうれん草のサラダ 黄桃缶 白菜漬け 515kcal 2.6g	ごはん みそ汁 カレイの梅煮 なすの山椒炒め みかん缶 おかか昆布 478kcal 3.3g	ごはん すまし汁 ホキの漬焼 かぶのかにあんかけ 金時豆煮 ザーサイ 400kcal 3.0g	ごはん みそ汁 照り焼きハンバーグ いんげんと桜えびのソテー 洋梨缶 きゅうりの浅漬け 524kcal 3.6g	かぼちゃの キーマカレー コンソメスープ ミモザサラダ フルーツヨーグルト 福神漬け 692kcal 4.2g	ごはん みそ汁 赤魚の磯焼き 金平ごぼう りんご缶 たくあん 575kcal 3.1g
	黒蜜きなこ蒸パン164kcal	かつばえびせん59kcal	抹茶まんじゅう110kcal	★クリスマスケーキ325kcal	セレクト	小倉あんパイ117kcal
	23	24	25	26	27	28
	コーヒー牛乳71kcal	いちごオレ60kcal	マミー74kcal	紅茶31kcal	りんごジュース65kcal	レモネード30kcal
	ごはん すまし汁 赤魚の五目あんかけ ひじきの炒め煮 キウイフルーツ しその実漬け 460kcal 3.4g	ごはん みそ汁 豚肉の生姜焼き ブロッコリーのおかか和え 洋梨缶 ねり梅 512kcal 3.8g	★チキンライス コンソメスープ じゃが芋のグラタン風 えびのカクテルサラダ フランボワーズムース しば漬け 594kcal 4.5g	ごはん みそ汁 白身魚の塩麹焼き チンゲン菜と蒸し鶏のサラダ 白桃缶 ザーサイ 476kcal 3.3g	ごはん 中華スープ 海鮮八宝菜 しゅうまい 杏仁豆腐 漬物 483kcal 3.2g	ごはん すまし汁 かにクリームコロッケ なすの甘辛煮 白花煮豆 昆布佃煮 607kcal 4.1g
	あんどうナツ95kcal	セレクト	エクレア90kcal	クリームブッセ75kcal	チョコワッフル81kcal	雪の宿67kcal
	30	31	* 数字はエネルギーと塩分量です。			
	チョコミルク99kcal					
	ごはん みそ汁 牛肉のキャベツ炒め さつま芋のサラダ のり佃煮 ぶどう缶 612kcal 2.6g たい焼き125kcal					

12月6日(金)実施【愛知県の郷土料理:味噌カツ丼】について

味噌カツは、とんかつに八丁味噌やかつおだし、砂糖などをベースにした独特のたれをかけたものです。一説によると、終戦直後に飲み屋のカウンターで、ある客が手にした串カツを「どて鍋」の味噌に浸して食べたところ美味と絶賛したために、この食べ方が広がったのだと言われています。

*** (出典: 郷土料理ものがたりホームページ)

* 12月19日(木)にクリスマスケーキ、25日(水)にクリスマスの行事食を予定しております。