

2024年 12月 予定献立表

2024		朝食		昼食			夕食		
日	曜日	和食	洋食	主菜	小鉢	汁物等	主菜	小鉢	汁物等
1	日	ハムソテー		醤油ラーメン 塩焼きそば	鶏のゆかり揚げ	バナナ	チキンソテージャポネース カレー豆腐	小松菜のなめたけ和え	ミネストローネ
2	月	アロココのミモザサラダ		ぶたごぼ井 ごま香る 酢タミナ井	じゃがいものツナ煮	味噌汁 クロレラ	鶏肉のピリ辛マヨソース ビーフシチュー	卵と春雨の炒め物 鶏の唐揚げ韓国風 彩りサラダ	卵のスープ
3	火	マセドアンサラダ		鶏天 (大分県)	コールスローサラダ	かき玉汁	豚と玉ねぎのさっぱりトンテキ 香菊と豚の中華炒め	揚げだし里芋 ヒレカツ コーンサラダ	カレースープ
4	水	肉団子キャブ煮		塩ちゃんこちゃんぽん 麻婆豆腐焼きそば	揚げぎょうざ	ピーチゼリー	ホキのフライネギチーズソース 鯖の塩焼き	ほうれん草と鶏ひきの茶碗蒸し	ピリ辛けんちん汁
5	木	大根の和風サラダ		ハンバーグ クリーミーきのこデミソース 焼肉風	つきごんのピリピリ炒め	コンソメスープ	お楽しみメニュー		
6	金	キャブと卵、ベコソのソテー		チキンカレー 豆腐入りキーマカレー	カリカリベーコンサラダ	ミネストローネ フルーツカクテル	豚肉の照焼 チンジャオロース	白菜とツナのピリ辛和え	わかめスープ
7	土	ポークビーンズ		とんかつ 回鍋肉	小松菜のおかか和え	卵のスープ	鶏のチリソース揚げ 肉じゃが	キャベツとツナのマヨネーズ和え	味噌汁
8	日	カレーソテー		カレー南蛮うどん きつねうどん	ハムカツ	バナナ	鶏のオーロラ焼 ピリ辛八宝菜	小松菜とひじきの白和え	きのこスープ
9	月	カリフラワーサラダ		鶏のゆずおろし井 鶏そばと香菊の三彩井	明太ポテトサラダ	すまし汁 クロレラ	鶏の唐揚げ韓国風 鶏とじゃがいものコチュジャン煮込み	ほうれん草のしらす和え 鶏の唐揚げ韓国風 ミックスサラダ	中華スープ
10	火	ツナスクランブル		ダブルハンバーグ	アロココのおかか炒め	ひじきのかき玉スープ	鶏肉のコチュマヨ焼き 鶏肉と小松菜のシチュー	根菜のごま煮 鶏の天ぷら コーンサラダ	わかめスープ
11	水	サクサク大根サラダ		柚子香る 揚げ出し鶏天うどん だし香る豆乳明太バターうどん	ミニメンチカツ	マスカットゼリー	白身魚の味噌味噌焼 ぶり大根	春雨サラダ 白身フライ チーズサラダ	豚汁
12	木	キャベツの香りサラダ		カレーライス 豆板蓋の塩糰ドライカレー	蓮根のミモザサラダ	きのこスープ フルーツカクテル	チキンソテー トマトデミソース 豚肉の甘辛炒め	キャベツと干しエビのピリ辛炒め 鶏のゆかり揚げ 大根サラダ	かき玉汁
13	金	ツイストマカロニサラダ		味噌チーズチキンピカタ マヨったら! コッ照り豚のしょうが焼き	大根のえぼろあん	味噌汁	ポークソテー 柚子胡椒ソース 豚肉と大根の煮こみ	ツナサラダ	ゴマ風味スープ
14	土	ミニオムレツ		焼肉ピラフ ハム卵ピラフ	ヒレカツ	中華スープ 杏仁豆腐	豚肉のばん炒め&白身フライ	あんかけ豆腐	すまし汁
15	日	インガンのドレッシング和え		塩ラーメン 肉味噌焼きそば	揚げぎょうざ	みかん	豚肉の磯辺揚げ 豚肉のサムジャン炒め	チンゲン菜とツナの炒め物	味噌汁
16	月	オーロラポテトサラダ		大豆ミートの麻婆井 鯛かつ井 (新潟県)	しめじと香菊の柚子こしょう和え	味噌汁 クロレラ	鶏肉のキムチチーズ焼き 牛肉のコチュジャン炒め	ツキコンの炒め煮 鶏の唐揚げ 和風サラダ	中華スープ
17	火	ベジタブルエッグ		チキンカツ 粒マスタードデミソース チキンカチャトラ ベンネ添え	海藻サラダ	カレースープ	照焼ハンバーグ 酢豚	ヨーグルトサラダ ミニメンチカツ コーンサラダ	ジュリエンスープ
18	水	中華野菜ソテー		第8回 D-1 グランプリ 優勝メニュー			白身魚のフリッかけ 赤魚の煮付	春雨と白菜の黒胡椒炒め ゴロッケ 彩りサラダ	さつまい
19	木	春雨ソテー		豚の味噌漬汁 (青森県) 豆腐とニラの炒め煮	ほうれん草ときのこのサラダ	すまし汁	北海道 ザンギ 豚キムチ	香菊とツナのマヨポンサラダ ザンギ ミックスサラダ	味噌汁
20	金	キャベツのナムル		チキンのトマトクリーム煮 鶏肉と冬野菜の豆乳シチュー	ブロッコリーのツナ和え	卵のスープ	ポークカレー ポークハヤシライス	ミックスサラダ	コンソメスープ ナタデココフルーツ



* 主菜の上段黒字がA食、下段赤字がB食です。夕食の小鉢は3種類から1つ選べます。
材料仕入れの都合により献立の変更があります。ご了承ください。