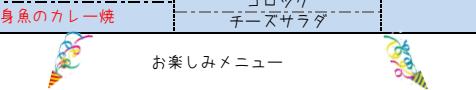


2026年 1月 予定献立表

2026		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
									
12	月								
13	火	じゃが芋のカレー煮	チキンとコーンのクリーム煮 豚細切り辛味炒め	つきこんのピリピリ炒め	すまし汁	チキンガーリック 肉団子カレー煮	鶏肉のブラウンソース 豚と鶏の卵とじ	五目ひじき	味噌汁
14	水	竹輪のソテー	まち中華の豚味噌ラーメン 柳川風うどん	蒸ししゅうまい	青リングゼリー	白身フライ&イカメンチ ぶりのみりん焼	厚揚げの中華肉あんかけ	かき玉汁	豚汁
15	木	豚と茸のマヨソテー	欲暴丼	切干大根炒め煮	味噌汁	竜田揚げ 生姜味噌おでん(青森県)	大根とベーコンの煮物	マカロニサラダ(Mix)	味噌汁
16	金	肉団子とポテトのチリソース煮	カレーライス チキントマトカレー	ひじきとれんこんのサラダ	コンソメスープ キャラメルプリン	鶏肉のタルタルソース焼き 豚とインゲンオイスター炒め	白菜のペッパー馬リネ	コンソメスープ	
17	土	大根サラダ	鶏のペッパー焼き 豚肉の甘酢炒め	キャベツのナムル	かき玉汁	豚肉のおろし煮 豚肉の生姜炒め	五目煮豆	すまし汁	
18	日	もやしとコーンのカレー和え	坦々麺 五目ラーメン	串カツ	バナナ	ポークソテー キコソース 鶏肉の四川あんがらめ	厚揚げとねぎの卵とじ	わかめスープ	
19	月	炒り豆腐	豚塩丼 麻婆丼	拌三絲	赤だし クロレラ	豚肉のバーベキューソース 豚キムチ	黒酢根菜さんびら 豚天 ミックスサラダ	味噌汁	
20	火	キャベツとベーコンのソテー	すき焼きコロッケ&ミニメンチカツ チンジャオロース	大豆とひじき煮	ミネストローネ	豚肉のにんにく味噌焼き 酢鶏	ほうれん草のおかか和え ヒレカツ 彩りサラダ	中華スープ	
21	水	根菜サラダ	マルde宮崎風辛麺 たらの磯辺揚げそば	揚げぎょうざ	水ようかん	揚げ魚の野菜あんかけ 白身魚のカレー焼	ミニおでん コロッケ チーズサラダ	さつま汁	
22	木	だしまき卵	鶏の唐揚げ韓国風 かぼちゃと鶏の豆乳シチュー	もやしとニラの和え物	味噌汁				
23	金	さつま揚げともやしのソテー	ひびきデミグラスカレー たかなみ特製カレー	コーンサラダ	きのこスープ デザート	ポークソテー チリトマトソース 鶏の塩レモン炒め	切干大根の焼きそば	コンソメスープ	
24	土	さつまいもサラダ	鶏の照焼き 豚肉の中華風炒め	春菊とベーコン炒め	味噌汁	豚肉の柚子胡椒焼き 豚肉と茄子のゴマ味噌炒め	五目ピーフン	かき玉汁	
25	日	青梗菜中華ソテー	ごぼう天うどん キムチ焼そば	竹輪の磯辺揚げ	ピーチゼリー	チキンの塩たれ焼 豆腐の中華風うま煮	糸コンそぼろ炒め	味噌汁	
26	月	温野菜サラダ	粧美人の肉味噌入り!あんかけ丼 大豆のお肉のねぎ塩丼	カリフラワーのごま和え	味噌汁 クロレラ	チキン山賊焼 豚肉野菜のカレー煮込み	白菜のおかか和え 鶏のゆかり揚げ コーンサラダ	かき玉汁	
27	火	スクラップルエッグ	タンドリーチキン 豚肉のコチュジャン炒め	もやしとにらの卵とじ	ゴマ風味スープ	ハンバーグホワイトソース 肉団子と白菜の煮込み	大根のそぼろあん コロッケ ミックスサラダ	カレースープ	
28	水	鶏とコーンのソテー	豚肉と白菜の味噌うどん 五目あんかけうどん	ミニメンチカツ	デザート	アジの南蛮漬け ぶりの葱味噌かけ	カニあんかけ茶碗蒸し	豚汁	
29	木	春雨炒め	豚の塩麹漬け焼き 豚バラ白菜	大根の柚子こしょうそぼろ煮	味噌汁	鶏肉のねぎ塩だれ 豚肉と厚揚げのオイスター炒め	キャベツとさつま揚げの白だし 鶏の唐揚げ チーズサラダ	すまし汁	
30	金	ジャーマンポテト	カレーライス ビーンズカレー	海藻サラダ	卵のスープ マスカットゼリー	チキン中華あんかけ 回鍋肉	キャベツの甘酢和え	中華スープ	
31	土	コーンハムソテー	鶏肉のチリソース 肉団子ハ宝菜	ポパイソテー	中華スープ	豚肉の味噌漬け焼 豚肉のばん炒め	白菜のベーコン煮	わかめスープ	



* 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。

