



# 献立表 スタダード



現  
期

場：もぐもぐ

間：2021/12/27～2022/1/2

	月	火	水	木	金	土	日
	27	28	29	30	31	1	2
朝食	ミニ抹茶ツイスト マカロニサラダ 洋梨缶	黒糖食パン ポテトサラダ 黄桃缶	シュガーバターコッペ スパサラダ フルーツミックス	レーズンドッグ 目玉焼き ミカン缶	カスタードロール マカロニサラダ 洋梨缶	ショコラロール ポテトサラダ 黄桃缶	小山パン スパサラダ フルーツミックス
昼食	はんぺんチーズサンド 付け合せ(ボイルキャベツ) 大根の旨煮 オクラのとろろ和え こんにゃくの炒め煮 漬物	鶏豆腐煮 出し巻 菜の花の梅肉和え ヒジキ煮 漬物	豚肉とごぼうのごまみそ炒め 冬瓜の和風あん ほうれん草のわさび和え カニ団子の煮付 漬物	焼肉風 からし菜の煮浸し きのこの生姜和え 茄子のカレー煮 漬物	さんまの煮付 付け合せ(人参甘煮) 小松菜のゆかり炒め 白菜の柚子風味和え 山菜煮 漬物	ローストビーフ サーモンローズ・松前漬け 伊達巻・蒲鉾 高野豆腐の煮物・黒豆 紅白なます・こんぶにしん巻 練切 お雑煮(大根・人参)	照焼チキン 付け合せ(フキ煮) 茄子の煮浸し キャベツの煮付 はんぺんの甘辛炒め 漬物
夕食	豚丼 南瓜の煮付 チンゲン菜の和え物 貝柱の甘辛炒め 漬物	牛のトマト煮 白菜のコンソメ煮 ブロッコリーのごまドレ和え ジャーマンポテト 漬物	ヒラスの幽庵焼 付け合せ(筍煮) 水菜のおかか炒め 春雨の酢の物 お好み焼き 漬物	つくね大葉巻ハンバーグ コーンの醤油炒め 春菊の和え物 キャベツの煮付 漬物	年越しそば えび天 いんげんのお浸し かからわとベーコンのしょう炒め 漬物	太刀魚の塩焼 付け合せ(筍煮) 菜の花の煮付 うの花 黄花咲包み 抹茶水ようかん 漬物	牛のしぐれ煮 えんどうの煮付 南瓜の甘煮 ぜんまいの炒め煮 漬物

仕入れなどにより、メニューが変更になる場合がございます。変更の際は、またご連絡致します。  
 12/31(夕)はそばですので、味噌汁は付いておりません。  
 1/1(昼・夕)は、1名ずつのお弁当でのご提供となります。

