

日	月	火	水	木	金	土
						<p>1</p> <p>ごはん 豚汁 焼売 春雨サラダ 香の物・フルーツ</p>
2	3	4(誕生会)	5	6	7	8
 <p>ごはん 鶏モモ肉のクリームシチュー 野菜サラダ 白菜の塩昆布和え 香の物・フルーツ</p>	<p>赤飯 鰯の照り焼き 茶わん蒸し ほうれん草の白和え 香の物・フルーツヨーグルト</p>	<p>ごはん・味噌汁 イワシのフライ 大豆の五目煮 胡瓜とカニカマの酢の物 香の物・フルーツ</p>	<p>あったか 鍋パーティー</p> 	<p>ごはん・味噌汁 赤魚の煮付け ポテトサラダ キャベツの塩昆布和え 香の物・フルーツ</p>	<p>鮭寿司 すまし汁 じゃが芋の煮物 白菜のゆかり和え 香の物・フルーツ</p>	
9	10	11	12	13	14	15
 <p>ごはん・味噌汁 おでん 金時豆の甘煮 小松菜のおひたし 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 さつまいもと鶏肉の甘辛炒め ひじきと大豆の煮物 ツナサラダ 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 豆腐ハンバーグ さつまいものレモン煮 ブロッコリーのマヨ和え 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 カラスカレイのピカタ 長芋の含め煮 白菜の塩昆布和え 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 マグロカツ こぶき芋 胡瓜とオレンジの酢の物 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 ミルフィーユカツ 切干大根の煮物 胡瓜とカニカマの酢の物 香の物・フルーツ</p>	
16	17	18	19	20	21	22
 <p>ごはん・かき玉汁 麻婆豆腐 ひじきの煮物 ほうれん草のおかか和え 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 白身魚の野菜あんかけ 金時豆の甘煮 キャベツのゆかり和え 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 サバの塩焼き 長芋の煮物 胡瓜とワカメの酢の物 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・かき玉汁 鶏ムネ肉の南蛮炒め 里芋の煮物 ほうれん草の胡麻和え 香の物・フルーツ</p>	<p>ビーフカレーライス マカロニサラダ 小松菜のおかか和え 香の物 フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 白身魚のトマトソースかけ 南瓜の甘煮 胡瓜の塩昆布和え 香の物・フルーツ</p>	
23	24<<振替休日>>	25	26	27	28	29
 <p>ごはん・コーンスープ 照り焼きチキン パンプキンサラダ 胡瓜とトマトの酢の物 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・コンソメスープ 鶏肉の唐揚げ さつまいもの甘煮 コールスローサラダ 香の物・フルーツ</p>	<p>ハヤシライス スクランブルエッグ ツナサラダ 香の物 フルーツ</p>	<p>ちらし寿司 すまし汁 じゃが芋のそぼろ煮 胡瓜とじゃこの和え物 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 カジキの照り焼き 金時豆の甘煮 ブロッコリーのおかか和え 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん 年越し蕎麦 すき焼き風煮物 ほうれん草と人参のおひたし 香の物・フルーツ</p>	
30	31	※食材の都合によりメニューが変更になる場合があります。				
<p>年末年始休業(1月3日まで)</p>						