











日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
	<div style="border: 2px solid red; padding: 5px; text-align: center;">  <p>休業日</p> <p>12月30日～1月3日まで休業させていただきます。</p> </div>			 <p>ごはん 雑煮風あったか汁 おせちの盛り合わせ 香の物 フルーツ</p>	 <p>ごはん 雑煮風あったか汁 おせちの盛り合わせ 香の物 フルーツ</p>	 <p>七草粥 すまし汁 大根の肉味噌がけ 大豆の五目煮 香の物・フルーツ</p>
7	8<<成人の日>>	9	10	11(誕生会)	12(誕生会)	13(誕生会)
	<p>ごはん・味噌汁 野菜のかき揚げ 南瓜のサラダ 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 牛肉と白菜のすき煮 ほうれん草のおかか和え 胡瓜とカニカマの酢の物 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 鶏肉と白菜としめじのクリーム煮 スクランブルエッグ ブロッコリーのおかか和え 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>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>赤飯 鰯の照り焼き 茶わん蒸し 人参と里芋の紅白煮 香の物・フルーツヨーグルト</p>
14	15	16	17	18	19	20
	<p>ごはん・味噌汁 カジキの照り煮 金時豆の甘煮 ほうれん草の胡麻和え 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 鶏肉の唐揚げ さつま芋のレモン煮 スクランブルエッグ 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 白身魚のピカタ 長芋の含め煮 胡瓜と塩昆布和え 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 豚肉の生姜焼き ポテトサラダ 胡瓜とワカメの酢の物 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・すまし汁 豆腐の肉味噌がけ 南瓜の甘煮 胡瓜とじゃこの酢の物 香の物・フルーツ</p>	<p>ビーフシチュー ロールパン マカロニサラダ インゲンのピーナッツ和え 香の物・フルーツ</p>
21	22	23	24	25(蕎麦打ち)	26	27
	<p>ごはん・味噌汁 鶏団子と野菜の煮物 スクランブルエッグ 胡瓜とカニカマのマヨ和え 香の物・フルーツ</p>	<p>親子丼 味噌汁 肉じゃが 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 サバの塩焼き マカロニサラダ 白菜のゆかり和え 香の物・フルーツ</p>	<p>お蕎麦 ミニおにぎり 大豆の五目煮 ほうれん草の胡麻和え 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 高野豆腐と鶏肉の煮物 白菜とハムのサラダ 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 ミルフィーユカツ 金時豆の甘煮 胡瓜とトマトの酢の物 香の物・フルーツ</p>
28	29	30	31			
	<p>ごはん あったかポトフ ほうれん草の卵とじ 胡瓜とじゃこの酢の物 香の物・フルーツ</p>	<p>ごはん・味噌汁 サワラのゆず風味焼き 里芋の煮物 キャベツの塩昆布和え 香の物・フルーツ</p>	<p>ハヤシライス コンソメスープ コールスローサラダ インゲンの胡麻和え 香の物・フルーツ</p>			

※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。