

●おいしい食堂の献立表●

<期間：2018年 12月2日(日)～12月8日(土)>

前日までにご予約いただければ、どなたにもお召し上がりいただけます

お申込みはお電話で >>> 082-555-2340

	朝食 580円(税込) 時間：7:30～8:30	昼食 680円(税込) 時間：11:30～13:00	おやつ 250円(税込) 時間：14:30～15:00	夕食 740円(税込) 時間：17:45～19:00
12月2日(日)	ごはん 法蓮草入りスクランブルエッグ 白菜のしそ香味 みそ汁 牛乳	ごはん 鶏と茸のガリバタ炒め 湯豆腐 ブロッコリーのたらこ和え みそ汁	クラッカーサンド ドリンク付き	麦飯 ホッケの山椒味噌焼き ひじきと油揚げの煮物 もやしの磯がけ すまし汁
12月3日(月)	ごはん 肉団子の野菜あん 隠元の白和え みそ汁 牛乳	きつねそば 竹輪のあかね揚げ 青梗菜の彩和え パイン缶	オレンジプリン ドリンク付き	ごはん 豚焼肉 根菜の甘酢煮 カリフラワーとトマト山葵醤油 なめこ汁
12月4日(火)	ごはん はんぺんツナマヨ焼き 小松菜のさっぱり和え みそ汁 牛乳	ごはん 鶏肉の柚子麩焼き 里芋の煮物 玉子豆腐 みそ汁	どらやき ドリンク付き	ごはん ブリ大根 もやしの磯がけ黒胡椒炒め オクラ梅おほか すまし汁
12月5日(水)	ごはん ハムとじゃが芋の炒め キャベツの中華ドレ和え みそ汁 牛乳	2種のパソ 海老と法蓮草のシチュー コーンサラダ バナナ	ショコラケーキ ドリンク付き	ごはん 豚肉と彩野菜黒酢炒め 高野と冬瓜の煮物 隠元と赤蒲の和え物 みそ汁
12月6日(木)	ごはん 三色卵焼き 若芽と枝豆の和え物 みそ汁 牛乳	ごはん 厚揚げの生姜そぼろ煮込み 金平ごぼう 白菜のゆかり和え みそ汁	黒ゴマミルク汁粉 ドリンク付き	ごはん 白身魚の焼き南蛮漬けし 焼豚と青梗菜中華あん パイン缶 ワンタンスープ
12月7日(金)	ごはん 大豆とベーコンのブラウン煮 ポテトサラダ みそ汁 牛乳	味噌漬け鮭きりざい丼 蓮根はさみ揚げ みかん缶 すまし汁	メロンフルーチェ ドリンク付き	ごはん 鶏肉の照り焼き ぜんまいと薩摩揚煮物 なめこおろし みそ汁
12月8日(土)	ごはん トマトオムレツ ほうれん草のドレ和え みそ汁 牛乳	ごはん 豚肉薬味のせ さつま芋のレモン煮 ブロッコリーのしらすかけ みそ汁	小豆カステラ ドリンク付き	ごはん 赤魚の煮付け 茄子のみそ炒め 芽株オクラ すまし汁

※都合により、メニューを変更する場合があります。ご了承くださいませ。