

2025年12月 月間献立表(昼・間食)
(常食(デイ))

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	
	1日 赤飯(新) 豚肉の味噌漬け焼き 蓮根の煮物 高菜漬 中華スープ フルーツ(洋梨缶) 昼 間 たこ焼き	2日 米飯 ぶりの甘酢あん ブロッコリー炒め かっぱ漬 味噌汁(豆腐) 水ようかん 昼 間 クレープ	3日 牛丼 たくあん漬(ケ・テイ) 白菜の辛子和え 味噌汁(えのき) フルーツ(白桃缶) 昼 間 ココアマドレーヌ	4日 米飯 魚のトマトソースかけ 付)ケール野菜ミックス キャベツの甘辛味噌炒め もやしのドレ和え コーンポタージュ フルーツ(みかん) 昼 間 肉まん	5日 米飯 赤魚粕焼き 付)きのこのソテー 小松菜とトマトの煮物 しそ昆布 わかめスープ 野菜たっぷりゼリー 昼 間 甘酒蒸しパン	6日	
7日	8日 米飯 魚のきのこあんかけ 切り干し大根煮 しば漬 味噌汁(わかめ) フルーツ(バナナ) 昼 間 まんじゅう(白)	9日 米飯 ヒラス照り焼き 付)ジャコ・キャロット 里芋の鶏そぼろあん 桜大根漬 味噌汁(きざみあげ) いちごゼリー 昼 間 どらやき風	10日 マーボー豆腐丼 べつたら(ケ・テイ) キャベツとハムのサラダ かき玉汁 フルーツ(みかん缶) 昼 間 紅茶のケーキ	11日 ポークカレー マカロニサラダ らっきょう漬 フルーツ(黄桃缶) 昼 間 アップルパイ	12日 米飯 鶏天 付)キャベツのソテー 刺身盛り合わせ 春菊の白和え 吸い物(お花の豆腐) ロールケーキ(いちご) 昼 間 おいも蒸しパン	13日	
14日	15日 米飯 あじ醤油麹焼き 付)花人参 豚肉と小松菜の炒め ブロッコリーのドレ和え オニオンスープ フルーツ(りんご缶) 昼 間 たいやき	16日 ご飯 とんこつラーメン オクラのゆず和え 青りんごゼリー 昼 間 柚子と蜂蜜のケーキ	17日 米飯 白身フライ かぼちゃ だいごんの煮物 かっぱ漬 豚汁 フルーツ(白桃缶) 昼 間 おいもパイ	18日 玉子サンド 薄皮刈-ムッ 鶏肉のタンドール焼き 付)ケール野菜ミックス キャベツとササミのサラダ ミネストローネ フルーツ(バナナ) 昼 間 肉まん	19日 米飯 カレイの煮付け 付)ジャコ・キャロット もやしのラー油炒め 高菜漬 味噌汁(玉ねぎ) ピーチゼリー 昼 間 みたらし団子	20日	
21日	22日 米飯 魚の生姜煮 付)かぼちゃ レバニラ炒め 桜大根漬 味噌汁(きざみあげ) フルーツ(洋梨缶) 昼 間 誕生会	23日 米飯 魚のトマトソースかけ 付)玉葱のソテー アスパラのバター醤油炒め たくあん漬 味噌汁(南瓜) フルーツ(黄桃缶) 昼 間 ブッシュ	24日 ピラフ ミートローフと星のコ 付)ケール野菜ミックス ブロッコリーのドレ和え パンプキンポタージュ ロールケーキ(チョコ) 昼 間 紅あずま密煮	25日 米飯 豚肉のオイスター炒め 大根と揚げの薄味煮 ジャコ・キャロット 味噌汁(里芋) フルーツ(みかん) 昼 間 クリスマスケーキ	26日 おいもと挽き肉の加- コールスローサラダ 福神漬 フルーツ(甘夏缶) 昼 間 クリスマスケーキ	27日	
28日	29日 米飯 魚の味噌煮 付)花人参 アスパラのソテー ブロッコリーのドレ和え キャベツスープ コーヒーゼリー 昼 間 あんまん	30日	31日				
		メモ					