



12月 献立表

	月	火	水	木	金	土
昼	 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px;"> 年末年始お休みのお知らせ 12/31(月)～1/3(木) </div>  <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> 認定NPO法人  ☎ 027-325-5085 (月～土 午前9時～午後5時) </div>					1
夜						豚肉とごぼうの煮物 大学芋 マカロニサラダ
	3	4	5	6	7	8
昼	煮込みハンバーグ 切り昆布煮 シチュー・甘酢漬け	うどん・汁 えび天・かき揚げ お浸し・酢の物	カジキの生姜焼き さつま芋のレモン煮 中華サラダ・粕汁	茹で肉の梅肉ソースかけ 高野豆腐の煮物 ゴマ和え	魚の甘酢あんかけ 卵の花・けんちん汁 彩りサラダ	エビのころも揚げ ツナサラダ ゴボー煮・すいとん汁
夜	焼き魚・豚汁 切干しいたけ 白菜と三つ葉の柚香あえ	鶏肉の竜田揚げ 田楽・ブロッコリー 野菜のツナ和え	マーボー豆腐・かきたま汁 ほうれんそうのナムル風 かぼちゃの甘煮	煮魚・すいとん汁 ひじきの炒り煮 ポイル野菜	菜飯・いり豆腐 鶏肉のホイル焼き スパサラダ	材料の仕入れにより内容 が変更になる事があ りますが、ご了承さ い
	10	11	12	13	14	15
昼	焼き魚(鮭) 車麩の煮物 酢の物・豚汁	カレー サラダ フルーツヨーグルト	鯖の味噌煮 筑前煮・しじみ汁 大根サラダ	うどん・汁 お浸し・かき揚げ 酢の物	鶏肉の西京焼き・シチュー ゴロピカコンニャク マカロニサラダ	舞茸ご飯・煮魚 卵の花 酢の物
夜	うどん・汁 エビ天・かき揚げ 酢の物・豚汁お浸し	焼き魚・金時豆 肉じゃが 温野菜	揚げ出し豆腐 さつま芋の甘煮 なます・けんちん汁	和風ハンバーグ 粉ふき芋・グラッセ さっぱりサラダ	さんまの蒲焼き風 五目豆 青菜のお浸し	配達時間内は必ず 在宅をお願いします
	17	18	19	20	21・冬至	22
昼	かやく御飯・大根の煮物 鶏肉の松風焼き 酢の物の柚子風味	白身魚のフライ・付け合せ ゴボーの煮物・野菜スープ さつま入り白和え	豚肉のあんかけ ふろふき大根・すいとん汁 青菜とコーンのソテー	焼き魚の柚香焼き キンピラ かぼちゃのサラダ	赤飯・青菜のおひたし からあげ・すまし汁 かぼちゃのサラダ	さつま芋ご飯・福袋煮 蒸し鶏と野菜のゴマ和え 甘酢漬け
夜	豚肉と野菜の味噌炒め ポテトサラダ スパゲティ	親子煮 青菜のソテー コロコロサラダ	いり卵・じゃが煮 切干しいたけ かぶの酢の物	すき焼き風煮物 マカロニサラダ 青菜のおひたし	筑前煮 煮豆 大根なます	漬物・フルーツ お弁当につきます
	24	25	26	27	28	29
昼	うどん・汁 かき揚げ・お浸し 酢の物	鶏五目御飯・だし巻卵 けんちん煮 青菜のお浸し	焼き魚・田舎風ポトフ がんも・きのこ醤油煮 ネギヌタ	カレー サラダ フルーツヨーグルト	肉入り味噌おでん スパサラダ・ブロッコリー かぶの味噌漬け・けんちん汁	豚肉の生姜焼き 野菜ごった煮・粕汁 野菜の磯辺和え
夜	さんまの蒲焼 里芋の煮物 わかめサラダ	ブリ大根 ひじきの炒り煮 ブロッコリーサラダ	鶏肉の西京焼き ポイル野菜 さつま芋のサラダ	焼き魚 マカロニサラダ 酢味噌和え	エビチリ・すいとん汁 キンピラ 中華サラダ	※カロリー・塩分一覧 をご希望の方は お知らせください

◆予定された日の配達をキャンセルされる場合は、**前日の夕方5時まで(月曜日の中止は、土曜日の夕方5時まで)**にご連絡ください。
 ★不在の際は持ち帰ります。再配達は出来ません。 ★配達時間 昼10:30～12:00 夕15:30～17:30 必ずご本人様の在宅をお願いします。