

2024年度 12月 献立表



日	2		3		4	5		6	
	月		火		水	木		金	
区分	献立名	食品名	献立名	食品名		献立名	食品名	献立名	食品名
昼食	鶏肉の照焼き	鶏肉 玉ねぎ・パプリカ エリンギ・ピーマン	銀ぶろうずし (高知郷土料理)	米・黒豆・しらす・生姜 筍・蓮根・人参 干椎茸・酢・いんげん	お休み	魚の西京焼き	すずき・味噌 大根・人参	魚の梅煮	赤魚・生姜・梅干し 椎茸・いんげん
	ポテトグラタン	玉ねぎ・じゃが芋 牛乳 ピザ用チーズ	高野豆腐のそぼろ煮	高野豆腐・人参・生姜 豚ミンチ・玉ねぎ 干椎茸・グリーンピース		煮豆とさつま芋煮	金時豆 さつま芋 絹さや	彩りきんぴら	蓮根・天ぷら パプリカ(赤・黄)
	ブロッコリーの中華和え	ブロッコリー 人参・コーン 醤油・酢・ごま油	青菜のごま味噌和え	小松菜・もやし パプリカ・ツナ すりごま		キャベツの甘酢和え	キャベツ・パプリカ わかめ	ブロッコリーのおかか和え	ブロッコリー 人参・もやし 花鰹
	豆腐スープ	豆腐・ベーコン 白菜・わかめ 細葱・ガラスープ	そうめん汁	油揚げ・そうめん 玉ねぎ・しめじ 細葱・醤油		けんちん汁	豆腐・油揚げ 玉ねぎ・ごぼう 人参・細葱・醤油	めった汁 (石川郷土料理)	豚肉・こんにゃく 大根・さつま芋 人参・長葱・味噌
	フルーツ		フルーツ			十六穀米 フルーツ		深川めし (東京郷土料理) フルーツ	米・あさり・酒 油揚げ・生姜 細葱

※献立・食品名については、都合により変更になる場合がありますことをご了承ください。

