曜日	月	火	水	木	金	土	日
日にち	1	2	3	4	5	6	7
AV.	ご飯	ゆかりご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	菓子パン
却 秦	梅びしお	オクラのおかか和え	のり佃煮	梅びしお	ふりかけ	たいみそ	ミカン缶
朝食 朝食	小松菜のハム炒め	みそ汁	しろなの煮びたし	ポテトソテー	大根の中華サラダ	パンプキンサラダ	牛乳
	みそ汁	洋梨缶	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	
	バナナ		白桃缶	バナナ	リンゴ缶	マンゴー缶	
	ご飯	郷土食 三重県	ご飯	わかめご飯	ご飯	ご飯	カレーライス
	△ 鶏肉のおろしソースかけ	鰹の手ごね寿司	△ 牛肉のピリ辛炒め	味噌ラーメン	ቇ豚の生姜焼き	≩筑前煮	コロッケ
日合	または	ほうれん草の辛子マヨネーズ和え	または	茄子のみぞれ和え	または	または	福神漬け
昼食	二 白身魚の南蛮焼き タルタル添え	みそ汁	六 白身魚のカレームニエル	フルーツ	共 たらのおろし煮	丼 赤魚の香り蒸し	ヨーグルト
	茄子の香味和え	フルーツ	大根のそぼろ煮		青菜の白和え	茄子の煮物	
	みそ汁		みそ汁		みそ汁	みそ汁	
間食	カステラ饅頭	パンケーキ	誕生日会	モカロール	芋羊羹	マドレーヌ	ビタミンゼリー
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	菜飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	焼き豚ご飯
力合 へ	中華風卵焼き	たらのきのこみそ焼き	八宝菜	ほきの野菜あんかけ	鶏肉の山椒野菜炒め	あじの蒲焼き	オクラのおろし和え
夕食	白菜ののり和え	高野の卵とじ	さつま芋の甘煮	野菜炒め	かぶとあさりの旨煮	切干大根の炒め煮	すまし汁
	中華スープ	すまし汁	中華スープ	みそ汁	みそ汁	すまし汁	いちごムース
エネルギー(Kcal)		1383		1425	1339	1477	1433
タンパク質(g)	56.4		57.4		55.7	54.4	
脂質(g)	38.2	35.4			24.6	37.9	40.8
塩分(g)	6.9	6.9	5.2	6.4	5.9	5.3	5

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日にち	8	9	10	11	12	13	14
W.	ご飯	ゆかりご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	焼きたてパン
30	梅びしお	しろなのアサリ炒め	たいみそ	のり佃煮	ふりかけ	たいみそ	オムレツ
翻食	白菜サラダ	みそ汁	出汁巻き卵	キャベツのかにかま和え	ポテトサラダ	胡瓜のドレ和え	マンゴー缶
	みそ汁	白桃缶	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	牛乳
	バナナ		黄桃缶	バナナ	ヨーグルトムース	洋梨缶 🔍	77
	ご飯	ご飯	ぽかぽかメニュー	新メニュー	菜飯	ご飯	クリスマス会メニュー
	豪豚肉と厚揚げの和風炒め	≩鶏のトマト煮込み	ご飯	ご飯	焼きそば	[♣] ポークチャップ	かに飯
 	または	または	おでん	フライドチキン	茄子のそぼろ煮	または	クリスマスプレート
世民	パ メルルーサの甘酢あん	 白身魚のたらこポテト焼き	青梗菜のツナ炒め	茄子のポン酢和え	かきたま汁	ぺ さわらバジル焼き	南瓜のすり流し
	ひじきの炒め煮	白菜とベーコンのコンソメ煮	みそ汁	コンソメスープ	フルーツ	豆腐のかにあんかけ	いちごムース
	すまし汁	パンプキンスープ				冬瓜の生姜スープ	
間食	カスタードケーキ	酒饅頭	抹茶ケーキ	バームクーヘン	ドームケーキ	ぜんざい	ショートケーキ
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	ご飯	ご飯	ご飯	菜飯	ご飯	ご飯	ご飯
夕食	鶏のすき煮	豚肉のみそ炒め	赤魚のつけ焼き	ソーセージのカラフル玉子焼き	たらちり	親子煮	白身魚の生姜おろしあんかけ
	かぶの塩昆布和え	里芋の利休煮	玉葱の和風炒め	シーザーサラダ	かぶの甘酢和え	青梗菜のなめたけ和え	さつま芋の田舎煮
	みそ汁	すまし汁	すまし汁	コンソメスープ	みそ汁	すまし汁	みそ汁
エネルギー(Kcal)	1330	1469	1405	1531	1488	1293	1745
タンパク質(g)	53.1	56.1	58.9	53.8	52.2	50.4	61.2
脂質(g)	25.7	40	33.2	47.1	42.5	24.8	
塩分(g)	6.7	5.9	6.8	6.5	6.1	6.1	7.5

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日にち	15	16	17	18	19	20	21
W.	ご飯	ご飯	わかめご飯	ご飯	ご飯	ご飯	菓子パン
U	のり佃煮	梅びしお	冬瓜の煮物	梅びしお	ふりかけ	たいみそ	マンゴー缶
翻食	小松菜の洋風煮	炒り卵	みそ汁	キャベツのウスター炒め	しろなの煮びたし	ブロッコリーの胡麻サラダ	牛乳
	みそ汁	みそ汁	白桃缶	みそ汁	みそ汁	みそ汁	
	バナナ	黄桃缶		バナナ	フルーツカクテル	洋梨缶	
	ご飯	新メニュー	ご飯	ご飯	今月のカレー	冬のごちそうメニュー	ご飯
	♣牛肉のスタミナ炒め	わかめご飯	≩鶏の梅肉焼き	≩鶏肉の旨しお煮	冬野菜カレー	しらすと大根葉の混ぜご飯	鶏肉のオイスターソース炒め
昼食	または	鶏だしにゅう麺	または	または	ほうれん草のサラダ	ハンバーグのゆずおろしソース	ブロッコリーの和風サラダ
世段	丼 たらのきのこソース	青梗菜の中華和え	☆さばの味噌煮	エビチリ	フルーツ	白菜のおかか和え	みそ汁
	大根の炒り煮	季節のフルーツ	里芋のそぼろあんかけ	青菜とアサリの和え物	福神漬け	すまし汁	
	みそ汁		すまし汁	春雨スープ			
間食	炭酸饅頭	クレープ	たこ焼き	もみじ饅頭	もみじ饅頭	たい焼き	味噌饅頭
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	ご飯	ご飯	ご飯	ゆかりご飯	ご飯	ご飯	ご飯
夕食	麻婆豆腐	赤魚の生姜煮	豚肉と野菜のにんにく醤油炒め	ツナと野菜のキッシュ	あじの香味焼き	チキンの香味オイルソテー	お好み焼き
グ良	ほうれん草のナムル	茄子の和風和え	ちくわとかぶの煮物	レバーのオイスター炒め	湯豆腐	マカロニソテー	冬瓜の煮物
	中華スープ	みそ汁	みそ汁	みそ汁	すまし汁	オニオンスープ	すまし汁
エネルギー(Kcal)	1372	1419	1506	1402	1381	1445	
タンパク質(g)	58.7	56.7	65.9	56.3		53.6	
脂質(g)	31.6	40.8		33.6		37.9	
	6.7	6	6.8	7	5.9	6.3	5.4

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日にち	22	23	24	25	26	27	28
W.	ご飯	菜飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	焼きたてパン
30	梅びしお	じゃが芋の炒め煮	のり佃煮	梅びしお	ふりかけ	たいみそ	オクラの湯葉和え
朝食 朝食	キャベツのハムソテー	みそ汁	小松菜の煮びたし	オムレツ	白菜のベーコン炒め	大根の含め煮	リンゴ缶
	みそ汁	白桃缶	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	牛乳
	バナナ		黄桃缶	バナナ	ヨーグルトムース	洋梨缶	
	冬至メニュー	ご飯	かやくご飯	クリスマスメニュー(ドイツ)	ご飯	ご飯	ご飯
	ゆかりご飯	ቇ豚肉の柳川風		バターライス	≩ロールキャベツ	フライ盛り合わせ	ホキの香り焼き
昼食	ほうとううどん	または	または	グラーシュ(ハンガリー風ビーフシチュー)	または	炒り豆腐	南瓜サラダ
世民	揚げ茄子	़ 未赤魚の煮付	!! 白身魚の胡麻マヨ焼き	キャベツのザワークラウト風	ぺ たらのポテト焼き	すまし汁	みそ汁
	柚子ムース	白菜の辛し和え	ひじきの五目煮	いちごムース	海藻サラダ		
		みそ汁	みそ汁		コーンスープ		
間食	イチゴロール	黒糖饅頭	ようかん	手作りクリスマスケーキ	吹雪饅頭	チョコケーキ	練り切り
------------------------------------	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	ご飯	わかめご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
夕食 へ	鶏の青シソ風味焼き	切り干し大根の和風卵焼き	あじの生姜煮	白身魚のゆずみそ焼き	田楽(焼き豆腐・茄子・里芋)	赤魚の塩こうじ焼き	チーズインハンバーグ
ク良	オクラの胡麻和え	青梗菜の酢味噌和え	湯豆腐	ごぼうサラダ	青梗菜のゆかり和え	ブロッコリーの胡麻サラダ	白菜のクリーム煮
	みそ汁	すまし汁	みそ汁	すまし汁	すまし汁	みそ汁	コンソメスープ
エネルギー(Kcal)				1490	1368		1284
ー日当たりの タンパク質(g)	51.2	53.6	62.4	51.6	46.6		52.8
栄養価 脂質(g)	37.5				32.4		36
	6.3	6.7	6.2	6.1	5.8	6.6	6.3

※献立は材料仕入れ等の都合により変更となる場合があります。

曜日		月	火	水	
E]にち	29	30	31	
MA		ご飯	わかめごはん	ご飯	
3 U E		ふりかけ	キャベツのツナサラダ	のり佃煮	
一	明食	大根サラダ	みそ汁	カリフラワーの洋風煮	
		みそ汁	黄桃缶	みそ汁	
		バナナ		白桃缶	
		ご飯	ご飯	ご飯	
		棄麻婆豆腐	メルルーサのつけ焼き	牛すき煮	
	圣食	または	里芋の炒め煮	茄子の生姜あんかけ	
<u> </u>		☆ 蒸し魚の香味ソだれ	みそ汁	みそ汁	
		冬瓜のそぼろ煮			
		すまし汁(デイはそば)			
間食		いちごケーキ	バラエティ	おかき	
		牛乳	牛乳	牛乳	
		ご飯	ご飯	いなり寿司	
	5合	たらのきのこあんかけ	鶏肉のタルタルソースかけ	年越しそば	
夕食		さつま芋の田舎煮	ブロッコリーの練り胡麻和え	青梗菜の胡麻和え	
		みそ汁	コンソメスープ	フルーツ	
	エネルギー(Kcal)	1416	1318	1506	
一日当たりの 栄養価		54.4	56.6	51.9	
	脂質(g)	33.2	29.5	38.3	
	塩分(g)	6.7	6.1	5.9	

ワールドトリップ 最終回

約15カ月、紆余曲折ありました企画が 最終回を迎えます。 今回の旅行先は「ドイツ」 ドイツ料理の定番「グラーシュ」は、 牛肉と野菜をじっくり煮込み仕上げます。 酸味のあるザワークラウトと食べることで、 さっぱりとした味わいも加わり、 食欲をそそります。 シンプルで伝統的な組み合わせで、 「ワールドトリップ」企画の締めくくりに ぴったりな料理となっております。

