

献立表 2025年1月(ケアセンター栄町)

	月	火	水	木	金	土
			1月1日	1月2日	1月3日	1月4日
昼食						
	1月6日	1月7日	1月8日	1月9日	1月10日	1月11日
昼食	ごはん 味噌汁(麩、大根葉) 鶏肉の唐揚げ かぶのくず煮風 ピーマン塩ナムル 手作りいちごゼリー	シーフードカレー コンソメスープ(白菜) もやしサラダ 果物(黄桃缶)	ごはん 味噌汁(キャベツ) 豚肉のプルコギ風 ひじきの煮物 小松菜のお浸し りんごヨーグルト	ごはん 味噌汁(大根、揚げ) チキン南蛮風 ポテトのクリーム煮 オクラのだし和え ミルクデザート(ピーチ)	ごはん 味噌汁(庄内麩、大根葉) 鱒のだし醤油焼き ふきと竹輪の炒り煮 ほうれん草わさび和え はちみつレモンゼリー	かしわうどん キャベツとツナのサラダ 味噌ごはん
	1月13日	1月14日	1月15日	1月16日	1月17日	1月18日
昼食	【成人の日】帆立ごはん すまし汁(豆腐、みつば) フライ盛り合わせ(豚野菜巻、えび) ほうれん草のおかか和え 果物(洋梨缶)	ごはん 味噌汁(菜の花) 鱒の漬け焼き 冬瓜のくず煮 いんげんと蒸し鶏の和え物 マスカットゼリー	ごはん 味噌汁(なめこ、貝割れ) 豚肉の山椒炒め さつまいものバター醤油煮 ブロッコリーくるみ和え デザートムース(いちご)	ごはん 味噌汁(芋) 海老かつの卵とじ ひじきと大豆の炒り煮 キャベツの和え物 果物(バナナ)	ソース焼きそば 中華スープ(卵、貝割れ) 菜の花のかにかま和え 味噌ごはん	ごはん 味噌汁(もやし) 鱒のパン粉焼き 豆腐と春菊のさっと煮 ごぼうサラダ オレンジゼリー
	1月20日	1月21日	1月22日	1月23日	1月24日	1月25日
昼食	ごはん 味噌汁(高野豆腐、人参) 鯖の南蛮漬け 冬瓜の煮物 豆コーンサラダ ぶどうゼリー	ごはん 味噌汁(海苔、葱) チキンカツ 切干大根の煮物 ピーマンのごま風味和え バニラババロア	ごはん 味噌汁(卵、わかめ) 鱒の塩麹マヨ焼き さつまいもの甘煮 春菊の白和え 青りんごゼリー	味噌ラーメン ブロッコリーのフレンチドレ和え 味噌ごはん	ごはん 味噌汁(春菊) 照焼きハンバーグ 青梗菜と海老のソテー マカロニサラダ ぶどうゼリー	ごはん 味噌汁(芋) 豚肉のぼん酢生姜炒め ブロッコリーのかにあんかけ 茄子のおかか和え バナナヨーグルト
	1月27日	1月28日	1月29日	1月30日	1月31日	
昼食	ごはん 味噌汁(麩、貝割れ) ささみ大葉フライ 南瓜の煮付け キャベツのしらす和え 果物(オレンジ)	ごはん 味噌汁(南瓜) 鱒の蒲焼 焼売のチリソース 蒸し鶏ともやしサラダ いちごゼリー	たぬきそば 南瓜コロッケ 味噌ごはん	ごはん 味噌汁(わかめ、葱) 白身魚の和風あんかけ ひじきの煮物 ほうれん草と卵の和え物 ブルーベリーヨーグルト	挽肉カレー コンソメスープ(キャベツ) ブロッコリーのサラダ 果物(みかん缶)	

※仕入の状況により献立が変更になる場合がございます。



COOP コープフーズ株式会社
SAPPORO



©トック

