

2025年02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 すき焼き風 小松菜とイカの炒め たくあん漬 清まし汁(トコ昆布) 杏仁豆腐 肉まん	
2日 米飯	3日 大豆の炊き込みご飯 イワシの生姜煮 付)大根 炊き合わせ 菜の花の酢味噌かけ 吸い物(玉子豆腐) フルーツ(みかん) きなこ蒸しパン	4日 米飯 魚のムニエル 付)アスパラソテー 切り干し大根煮 つぼ漬 ミネストローネ 梅ゼリー どらやき風	5日 親子丼 キャベツのごま和え しば漬 味噌汁(ほうれん草) フルーツ(いちご) アップルパイ	6日 米飯 豚肉の味噌漬け焼き けんちん煮 ブロッコリーの和え コンソメスープ フルーツ(オレンジ) ミニぜんざい	7日 米飯 魚のバター醤油焼き 付)ケール野菜ミックス なすの炒め煮 しそ昆布 中華スープ ストロベリーババロア たこ焼き	8日 米飯 豚肉のソース煮 かぼちゃの高菜炒め 切干大根サラダ あおさ汁 フルーツ(バナナ) フッシュ	
9日	10日 米飯 豚肉のおろしポン酢煮 付)花人参 ブロッコリーのしらす炒め 拌三絲 味噌汁(巻き麩) ヨーグルトブル マドレーヌ	11日 米飯 魚の塩焼き 付)大根・レモン 南瓜のそぼろ煮 桜大根漬 かき玉汁 フルーツ(白桃缶) フルーツポンチ	12日 米飯 鶏肉の梅煮 カブとチンゲン菜の炒め 山芋おろし 味噌汁(巻き麩) 白花豆 紅あずまの甘露煮	13日 麦ご飯170g 豚肉のしぐれ煮 ブロッコリー炒め しそ昆布 味噌汁(大根) フルーツ(甘夏缶) 誕生日ケーキ	14日 米飯 ビーフシチュー 青梗菜と卵のチー コールスローサラダ チョコババロア バナナのケーキ	15日 米飯 チキン南蛮 付)ケール野菜ミックス 大根の磯辺煮 かっぱ漬 味噌汁(葉大根) フルーツ(パイン缶) たいやき	
16日	17日 米飯 魚の煮付 付)ジャコ スパゲティ炒め 春菊の白和え 味噌汁(葉大根) フルーツ(黄桃缶) 紅茶のケーキ	18日 米飯 魚のポン酢煮 付)花人参 もやしのソテー パンプキンサラダ わかめスープ バニラババロア 甘酒蒸しパン	19日 米飯 鶏の味噌煮 付)いんげん ピーマン炒め おろしのかの塩昆布和え 中華スープ マスカットゼリー チョコパイ	20日 米飯 魚の幽庵焼き 付)玉葱のソテー 里芋とイカ団子の煮物 しば漬 豚汁 ゆずゼリー クレープ	21日 玉子サンド(全体) 肉まん 季節のクリームパン コールスローサラダ コンソメスープ フルーツ(りんご缶) ココアマドレーヌ	22日 米飯 魚の照焼き 付)花人参 ジャコとイカの煮物 白菜のアーモンド和え あおさ汁 メロンゼリー 今川焼	
23日	24日 米飯 豆乳味噌鍋 ほうれん草の和え フルーツ(みかん) さつまいも蒸しパン	25日 米飯 鶏肉のネギソースかけ 付)ピーマンのソテー れんこんのおかか煮 オクラのゆず和え 味噌汁(白菜) チーズヨーグルト たこ焼き	26日 米飯 魚のバター醤油焼き 付)アスパラソテー 大根とてんぷらの煮物 レタスとシラスの甘酢和え 味噌汁(刻み揚げ) メロンゼリー ミニぜんざい	27日 米飯 豚肉と大根の煮物 カブとチンゲン菜の炒め つぼ漬 かき玉汁 フルーツ(みかん) 紅茶とバナナのケーキ	28日 米飯 魚のごま醤油煮 付)オクラ アスパラ香り炒め かっぱ漬 豚汁 ぶどうゼリー フッシュ		
		メモ					