



令和 7年 12月 献立表



日	月	火	水	木	金	土	
	1	鶏肉と白菜の中華炒め キャロットラペ じゃがいもとコーンのバター 醤油 菜の花と竹輪の辛し和え 味噌汁	2 オムレツのキーマソース スパサラダ 煮豆 ピーナッツ和え 味噌汁	3 鶏肉のサルサ風ソース きのこのソテー キャベツのピクルス 大根とウインナーの洋風煮 蒟蒻ときくらげの佃煮 味噌汁	4 白身フライ オクラとツナのからみ和え 野菜炒め 人参のおかかサラダ 味噌汁	5 親子煮 卵の花 竹輪の煮物 フルーツ 味噌汁	6 白身魚のみぞマヨかけ 入り豆腐 豚じゃが 昆布和え 味噌汁
7 休み	8	煮込みハンバーグ キャベツサラダ 金時豆 コンソメスープ	9 ハムカツ 赤ピーマンと玉ねぎのソテー 菜の花の胡麻みそ和え 鶏肉とサツマイモの炒めもの 切り干しの梅しそ和え 味噌汁	10 豚肉とキャベツのトマトチーズ 和風サラダ 高野豆腐とアサリの卵とじ コーンバター 味噌汁	11 鶏肉のうま煮 小松菜となめだけの和え物 煮物 ハムステーキ 味噌汁	12 豆腐ハンバーグ インゲンソテー サツマ揚げとオクラの和え物 鶏肉と冬野菜の洋風煮 キャベツのレモン風味和え 味噌汁	13 たらの青いいわかた カリフラワーサラダ 茄子の焼き浸し フルーツ 味噌汁
14 休み	15	南瓜のひき肉サンドフライ 豚ミンチのカレー炒め 煮物 フルーツ 味噌汁	16 ビーフカレー マカロニサラダ フルーツサラダ 福神漬・うっこう	17 鮯の味噌粕焼き 人参のきなこ和え コーンとひき肉の炒め物 豚バラキャベツ炒め 富山県よごし 味噌汁	18 豚肉と大根のキムチ炒め 蕗と油揚げの炒め煮 蒸し鶏と春雨の中華煮 蒟蒻の梅おかか和え 味噌汁	19 鶏の中華煮 ほうれん草のナムル みぞマヨスパ きのこのソテー 味噌汁	20 おでん お浸し 酢の物 味噌汁
21 休み	22	ポテトコロッケ オクラのペペロンチーノ わかめとパインの酢の物 豚肉の牡蠣ソース炒め 青梗菜のマヨネーズ和え 味噌汁	23 チキンピカタ キャベツソテー インゲンの胡麻和え 青梗菜のマヨネーズ和え 味噌汁	24 からあげ ポテトサラダ 杏仁フルーツ コンスープ	25 白身魚のフライ 大根の煮物 青梗菜とツナの和え物 フルーツ 味噌汁	26 鮯の塩焼き キャベツの土佐煮 大根とコーンの中華和え 茄子と麸の炒め煮 味噌汁	27 ポークソテー 豆腐のあんかけ もやしとにらの炒め物 サツマイモのサラダ 味噌汁
28 休み	29	麻婆豆腐 キャベツとベーコンの炒め物 春雨と白菜の煮物 人参のおかかサラダ 味噌汁	30 休み	31 休み			

* 天候や仕入れの都合上、メニューを変更する場合がありますのでご了承願います。

いづみ介護サービスおがわ テイサービス