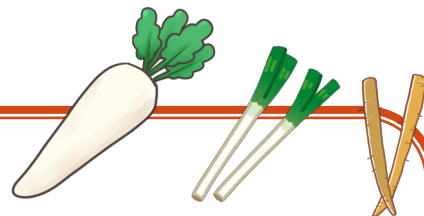


今月の menu 12月の献立

季節のメニュー



寒い季節には大根、ねぎ、れんこん、ごぼうなどの根菜類が多くなります。生で食べるよりも料理して温めて食べたほうが美味しい野菜です。煮物、和え物、お浸しなどの副食は季節の野菜を中心に。

月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7
サワラ西京焼 キャベツ梅和え 白菜含め煮	豆腐ハンバーグ インゲン 胡麻和え ひじき煮	じゃがいも和牛コ ロッケ 茄子煮浸し 人参金平	鶏の照り焼き さつまいも金平 白菜と ちくわ煮浸し	肉団子きのこあ んかけ 揚げ出し豆腐 もずく酢の物	三色丼 胡瓜とワカメ酢 の物 白菜 厚揚げ浸し
9	10	11	12	13	14
豚肉生姜焼き 筑前煮 もずく酢の物	野菜 カレーライス 南瓜煮付け 大根ピクルス	茄子と鶏肉の煮物 キャベツ昆布和え 大根煮付け (椎茸ごはん)	肉じゃが キャベツ梅和え 白菜含め煮	アジ竜田揚げ ピーマンじゃこ 炒め ふろふき大根	麻婆茄子 小松菜と油揚げ の煮物 キャベツ昆布和 え
16	17	18	19	20	21
じゃがいも和牛 コロッケ 茄子煮浸し 人参金平	鮭の照り焼き 大豆とワカメ煮物 さつまいも甘煮	三色丼 胡瓜とワカメ酢の 物 白菜厚揚げ浸し	エビフライ じゃがいも スープ コールスロー フルーツ	ミンチカツ 中華風スープ かぶの甘酢漬け フルーツ	ちらし寿司 けんちん汁 野菜浅漬け フルーツ
23	24	25	26	27	28
ハヤシライス 玉葱スープ じゃがいも サラダ フルーツ	シーフードピラフ 野菜 コンソメスープ コールスロー フルーツ	カレーコロッケ 南瓜スープ 人参サラダ フルーツ	豚肉生姜焼き 筑前煮 もずく酢の物	肉じゃが キャベツ梅和え 白菜含め煮 Merry Christmas	野菜カレーライ ス 南瓜煮付け 大根ピクルス
29	30	31			
休業	休業				



※献立は当日の仕入れ状況により変更になる場合があります。ご了承いただきますようお願い申し上げます。

※上記にごはんとみそ汁が付きます。

デイサービスセンターみねのさと www.minenosato.com

みねのさと

検索

〒651-1302 神戸市北区藤原台中町2丁目2番3号 TEL 078-987-0128 FAX 078-987-0709