

12月

# もいつけ表



## 今月の行事食

3日(火) 「風邪予防の献立」  
 13日(金) 「郷土料理の献立」  
 20日(金) 「冬至の献立」



B

2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)
<p>照り焼きハンバーグ ごぼうのサラダ</p> <p>ごはん</p> <p>鶏白菜汁</p>	<p><b>風邪予防の献立</b></p> <p>りんごジャム</p> <p>豚肉のレモンジャンチャーソース チキンとブロッコリーのサラダ</p> <p>ごはん</p> <p>ねぎのスープ</p>	<p>魚(しいら)のコーンフレーク揚げ 磯辺和え</p> <p>ごはん</p> <p>打ち込み汁</p>	<p>さつまいも入り野菜かき揚げ はりはり漬</p> <p>ごはん</p> <p>肉豆腐</p>	<p>果物(オレンジ)</p> <p>ふくらぎと大根の煮込み</p> <p>ごはん</p> <p>きのこ汁</p>
9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)
<p>ひじき入り ギョーザ(2個)</p> <p>具を ごはんにかけて 食べます。</p> <p>中華どんぶり</p> <p>ごまピリ辛スープ</p>	<p>フルーツヨーグルト和え</p> <p>ごはん</p> <p>冬野菜のスープ煮</p>	<p>魚(さば)のみそ焼き わかめの酢の物</p> <p>ごはん</p> <p>大根のそぼろ煮</p>	<p>春巻き もやしナムル</p> <p>ごはん</p> <p>韓国風肉じゃが</p>	<p><b>郷土料理の献立</b></p> <p>甘えびの貝足煮(1尾) 高野豆腐の煮物</p> <p>わかめごはん</p> <p>めった汁</p>
16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)
<p>加賀れんこんシューマイ(2個) パンパンジー</p> <p>ごはん</p> <p>麻婆豆腐</p>	<p>オムレツ あざりとパンネのトマトソース</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉とかぶの クリーム煮</p>	<p>ひじきと大豆の佃煮 果物(りんご)</p> <p>ごはん</p> <p>車麩の卵とじ</p>	<p>いか天ぷら</p> <p>具を ごはんにかけて 食べます。</p> <p>いなりちらしすし (すしごはん)</p> <p>豆腐団子汁</p>	<p><b>冬至の献立</b></p> <p>魚(赤魚)のゆず香味ソース かぼちゃのいとこ煮</p> <p>ごはん</p> <p>みそけんちん汁</p>
23日(月)	24日(火)	25日(水)		
<p>ウィンナー(2本) 大根とツナのサラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>カレーライス</p>	<p>エクレア</p> <p>スパイスソースチキン カラフルサラダ</p> <p>ごはん</p> <p>あざりと根菜の 米粉チャウダー</p>	<p>あじフライ 切干し大根と青菜のごまドレッシング和え</p> <p>ごはん</p> <p>塩ちゃんこ鍋</p>		