



スペシャルメニューデー
12月25日(月)



お品書き

- ・ ススキのムニエル
- ・ ハッシュドビーフ
- ・ フロッコリーのタルタル和え

* 写真はイメージのためアスパラガスとパンはつきません。



SMILE PACK
スマイルパック



今月の新メニュー

12/3(日) きのこチーズオムレツ

12/10(日) ブロッコリーの海苔おかか和え

12/12(火) 彩り和風つくね

12/23(土) ねぎ生姜玉子 ・ サバの韓国風味噌煮

12/24(日) ぶりの野菜あんかけ

12/25(月) スズキのムニエル

チラシに記載のクリスマスデザート日の訂正について

事前にお配りしたチラシのクリスマスデザートの日付に誤りがございましたこととお詫びいたします。
正しくは下記の日付となります。

12/25(月)→12/24(日)

* 12/24(日)の昼食か夕食をご注文頂いた施設様には
クリスマスデザートがつきます。



SMILE PACK
スマイルパック



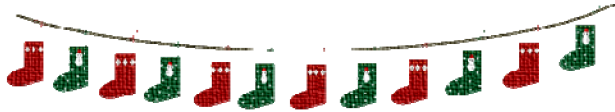
〈2023年12月 献立表〉



日付	12月1日 金	12月2日 土
朝食	ひじきそばろ(温) ごまじゃがおやき(温) つけもの(冷)	じゃが芋の煮物(温) チヂミ風天(温) ふりかけ(冷)
エネルギー	151Kcal	110Kcal
塩分	1.2g	1.6g
昼食	ハムカツ(温) 桜エビとキャベツのスパゲティ(温) あけぼのサラダ(冷)	バーベキューチキン(温) 大根と油揚げの煮物(温) なすの柚子胡椒和え(冷)
エネルギー	355Kcal	250Kcal
塩分	2.9g	1.9g
夕食	海鮮と野菜の塩炒め(温) 玉子巻き(温) 人参のごま和え(冷)	豚肉のくわやき風(温) 竹輪のゆかり揚げ(温) 小松菜わさびクリーム和え(冷)
エネルギー	190Kcal	343Kcal
塩分	2.2g	1.8g
たんぱく	31.9g	38.3g
エネルギー	696Kcal	703Kcal

* 仕入れ等の都合により献立内容が変更になる場合があります。
あらかじめご了承ください。お願いいたします。
(温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。





〈2023年12月 献立表〉



日付	12月3日 日	12月4日 月	12月5日 火	12月6日 水	12月7日 木	12月8日 金	12月9日 土
朝食	ウインナーとマカロニのマスタード炒め(温) きのこチーズオムレツ(温)	大根のおかか煮(温) タラチーズ団子(温) つけもの(冷)	さば青しそ風味焼き(温) ひじきのごま酢和え(冷) つけもの(冷)	じゃが芋の和風煮(温) 肉詰めいなり(温) つけもの(冷)	野菜のバジルソテー(温) バーグピカタ(温)	青菜の和風煮(温) 野菜肉巻き(温) つけもの(冷)	彩り野菜のうま煮(温) たこざんぎ風天(温) つけもの(冷)
エネルギー	155Kcal	124Kcal	123Kcal	129Kcal	149Kcal	61Kcal	97Kcal
塩分	1.3g	2g	1.4g	1.3g	1.3g	1.5g	1.2g
昼食	味噌カツ(温) 担々春雨(温) ほうれん草おかか和え(冷)	あじの塩麹焼き(温) 大豆煮(温) かくぎりポテトサラダ(冷)	鶏肉のネギ塩レモン炒め(温) きんぴらごぼう(温) なすの揚げ浸し(冷)	かぼちゃ挽肉フライ(温) カリフラワーのソテー(温) キャベツと筍のサラダ(冷)	五目豆腐(温) チヂミ(温) もやしポン酢和え(冷)	鶏ごぼうごはんの具(冷) 白身魚フライのタルタルソースかけ(温) ひじき炒め煮(温) 玉ねぎのセンチ和え(冷)	肉団子の煮物(温) シェルマカロニソテー(温) なすの柚子胡椒和え(冷)
エネルギー	314Kcal	270Kcal	280Kcal	299Kcal	172Kcal	314Kcal	356Kcal
塩分	2.6g	1.8g	2.1g	1.4g	2.1g	3.9g	3.8g
夕食	カレー鶏じゃが(温) しんじょ(温) にらのねぎ油和え(冷)	メンチカツ(温) 白菜のコンソメ煮(温) きゅうりの昆布和え(冷)	ピーマン肉詰めフライ(温) チンゲン菜オイスター煮(温) さつまいもサラダ(冷)	ブリの生姜煮(温) 鶏肉のさっぱり煮(温) マカロニサラダ(冷)	ゆずささみフライ(温) 白菜炊き(温) 人参の和え物(冷)	豚肉と野菜の魚介醤油煮(温) 厚焼玉子(温) 中華風ポテト(冷)	太刀魚のバター醤油焼き(温) 大根の煮物(温) わかめの酢の物(冷)
エネルギー	259Kcal	256Kcal	292Kcal	337Kcal	292Kcal	287Kcal	253Kcal
塩分	1.6g	2.5g	1.9g	3.4g	2.3g	1.3g	1.5g
たんぱく	34.7g	35.4g	30.9g	32g	34g	32.2g	31.2g
エネルギー	728Kcal	650Kcal	695Kcal	765Kcal	613Kcal	662Kcal	706Kcal

* 仕入れ等の都合により献立内容が変更になる場合があります。
 あらかじめご了承ください。お願いいたします。
 (温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。





<2023年12月 献立表>



日付	12月10日 日	12月11日 月	12月12日 火	12月13日 水	12月14日 木	12月15日 金	12月16日 土
朝食	小松菜ソテー(温) 赤ウインナー(温)	冬瓜の煮物(温) 紅生姜さつま揚げ(温) つけもの(冷)	白菜のうま塩煮(温) ソーセージ天(温) つくだに(冷)	厚揚げの高菜炒め(温) 肉団子(温) つけもの(冷)	ミートソースペンネ(温) ハム玉子(温)	大根の炒め煮(温) 旨辛チキン(温) つけもの(冷)	がんも煮(温) きゅうりのしらす生姜和え(冷) つけもの(冷)
エネルギー	117Kcal	85Kcal	91Kcal	154Kcal	147Kcal	91Kcal	124Kcal
塩分	1.6g	1.2g	1.7g	1.9g	2.2g	1.5g	2.2g
昼食	あさりと白菜のあんかけ(温) 春巻(温) ピーマンのお浸し(冷)	カレイ山椒風味焼き(温) 卵の花(温) キャベツのゆかり和え(冷)	彩り和風つくね(温) 豆腐のうま煮(温) スパサラダ(冷)	そぼろ丼(温) ワッフル型さつま揚げ(温) 切干大根のはりはり漬(冷)	鶏肉のねぎ味噌炒め(温) チーズはんぺんフライ(温) たくあん和え(冷)	さばの生姜煮(温) スナックピースソテー(温) かつお節サラダ(冷)	あさりとカブのバター炒め(温) 竹輪の三色揚げ(温) ほうれん草柚子和え(冷)
エネルギー	201Kcal	177Kcal	277Kcal	223Kcal	261Kcal	204Kcal	198Kcal
塩分	1.8g	1.6g	1.7g	1.5g	1.8g	2.2g	2.4g
夕食	シャリアピン(玉ねぎ)ソース ハンバーグ(温) 野菜炒め(温) ブロッコリーの海苔おかか和え(冷)	鶏肉のチリソース炒め(温) ミニコロッケ(温) 蕎麦の土佐和え(冷)	エビカツ(温) じゃがいもの青のりバター炒め(温) 生酢(冷)	ユーリンチー(鶏の唐揚げねぎソースかけ)(温) 炒めビーフン(温) わかめのナムル(冷)	ほっけのごまがらめ(温) じゃがいものソース炒め(温) 中華風酢の物(冷)	豚肉のデミグラスソース煮(温) 豆腐ナゲット(温) もやしのごま酢和え(冷)	若鶏の照焼(温) ひじきおかか煮(温) パプリカのマリネ(冷)
エネルギー	292Kcal	242Kcal	282Kcal	356Kcal	172Kcal	318Kcal	285Kcal
塩分	2.7g	5.7g	1.6g	3.1g	1.6g	2.2g	1.6g
たんぱく	31.1g	39.2g	30.8g	34.5g	34.2g	34.3g	35.7g
エネルギー	610Kcal	504Kcal	650Kcal	733Kcal	580Kcal	613Kcal	607Kcal



* 仕入れ等の都合により献立内容が変更になる場合があります。
あらかじめご了承ください。お願いいたします。
(温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。





〈2023年12月 献立表〉



日付	12月17日 日	12月18日 月	12月19日 火	12月20日 水	12月21日 木	12月22日 金	12月23日 土
朝食	ポトフ(温) マカロニサラダ(冷)	白菜の和風煮(温) 紅あずま甘露煮(冷) つけもの(冷)	豆腐ステーキ(温) キャベツと桜エビのお浸し(冷) ふりかけ(冷)	関東風煮(温) コーンイカハンバーグ(温) つけもの(冷)	クラムチャウダー(温) ハムステーキ(温)	さつま揚げ(温) アーモンド和え(冷) なめたけ(冷)	じゃがいものそぼろ煮(温) ねぎ生姜玉子(温) つけもの(冷)
エネルギー	115Kcal	95Kcal	112Kcal	116Kcal	131Kcal	128Kcal	152Kcal
塩分	1.8g	1.2g	1.4g	1.7g	0.9g	1.5g	1.5g
昼食	豆腐のひき肉とろとろあん(温) 山芋入りねぎ焼き(温) めた和え(冷)	赤魚の西京焼き(温) 大根のそぼろ煮(温) なすのおかかポン酢和え(冷)	ジャンボ肉団子(温) 小松菜ソテー(温) かぼちゃサラダ(冷)	きのこごはんの具(冷) コロッケ(温)  白菜の中華煮(温) もやしのカレーおかか和え(冷)	サーモンフライタルソースかけ(温) 高野豆腐煮(温) ほうれん草の栗味噌和え(冷)	カレーのバジルオイル焼き(温) ウインナーとキャベツの Pasta (温) 玉ねぎのセンチ和え(冷)	なす肉詰めフライ(温) にんじんしりしり(温) ちくわときゅうりの梅マヨ和え(冷)
エネルギー	224Kcal	208Kcal	270Kcal	244Kcal	308Kcal	254Kcal	271Kcal
塩分	2.2g	1.4g	2.1g	3.2g	2.1g	2.5g	2.1g
夕食	白身魚の唐揚げ甘酢あんかけ(温) 人参きんぴら(温) 中華和え(冷)	豚肉のスタミナ炒め(温) ゴロゴロイカメンチ(温) チーズベッパーポテトサラダ(冷)	ほたてと野菜の煮物(温) 白身魚青のりフライ(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)	ダッカルビ(温) 花形しんじょ(温) もずくの酢の物(冷)	豆腐と明太子のとろとろ煮(温) くわい入つくね(温) ブロッコリーのお浸し(冷)	ジャンボ焼売(温) かぼちゃの柚子煮(温) ささみの和え物(冷) 	サバの韓国風味噌煮(温) ひじきの煮物(温) 小松菜辛子マヨ和え(冷)
エネルギー	272Kcal	338Kcal	177Kcal	186Kcal	202Kcal	338Kcal	237Kcal
塩分	2.5g	2.4g	2g	2.1g	3.2g	2.4g	2g
たんぱく	34.4g	31.1g	30.2g	30.6g	37.7g	42.4g	30.2g
エネルギー	611Kcal	641Kcal	559Kcal	546Kcal	641Kcal	720Kcal	660Kcal

* 仕入れ等の都合により献立内容が変更になる場合があります。
あらかじめご了承いただけるようお願いいたします。
(温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。





〈2023年12月 献立表〉



日付	12月24日 日	12月25日 月	12月26日 火	12月27日 水	12月28日 木	12月29日 金	12月30日 土
朝食	野菜のトマト煮(温) ミニオムレツ(温)	炒り煮(温) カレー団子(温) つけもの(冷)	かぼちゃ豆腐ハンバーグ(温) きゅうりのねぎ塩和え(冷) つけもの(冷)	大根とちくわの煮物(温) 木の葉しんじょ(温) つくだに(冷)	カブの洋風煮(温) ミニフランクフルト(温)	白菜ツナ煮(温) 豆腐寄せ(温) ふりかけ(冷)	野菜の豚骨煮(温) 生姜棒天(温) つけもの(冷)
エネルギー	74Kcal	117Kcal	73Kcal	101Kcal	110Kcal	119Kcal	76Kcal
塩分	1.1g	1.7g	1g	1.3g	1.2g	1.3g	1.6g
昼食	焼き鳥丼(温) 粒マスタード入りハムカツ(温) わかめの中華風ごま酢和え(冷)	スズキのムニエル(温) ハッシュドビーフ(温) ブロッコリーのタルタル和え(冷) 	豚肉の甘酢炒め(温) 焼売(温) スパサラダ(冷)	ハムポテトフライ(温) 白菜の甘辛煮(温) 豆のごま和え(冷)	カレー(温) ほうれん草とベーコンの蒸し豆腐(温) ブロッコリーのじゃこ海苔和え(冷) 福神漬(冷)	えびクリームソースオムレツ(温) 大根と油揚げの煮物(温) 里芋のたらこサラダ(冷)	厚揚げチャンプル(温) 三角春巻(温) おくらの梅和え(冷)
エネルギー	317Kcal	343Kcal	385Kcal	305Kcal	291Kcal	252Kcal	174Kcal
塩分	2.2g	2.1g	1.9g	2.6g	4.3g	2.4g	0.9g
夕食	ぶりの野菜あんかけ(温) 高菜明太スパゲティ(温) 大根さっぱり和え(冷)	焼きぎょうざ(温) レモン野菜炒め(温) トマトバジルポテトサラダ(冷)	甘辛タレのささみフライ(温) 卵の花(温) もやしのゆかり和え(冷)	ほたてのバター醤油炒め(温) キッシュ(温) ほうれん草のわさび和え(冷)	タラの香味揚げ(温) 豆ミンチのマーボー春雨(温) 人参サラダ(冷)	ポークチャップ(温) 白身魚タルタルカツ(温) 小松菜のおかか和え(冷)	若鶏のレモンオイル焼き(温) 和風ベンネ(温) キャベツと油揚げの煮浸し(冷)
エネルギー	266Kcal	261Kcal	249Kcal	189Kcal	292Kcal	302Kcal	353Kcal
塩分	2.4g	1.9g	3.4g	2.6g	2.5g	2.7g	2.7g
たんぱく	36.9g	35.2g	30.6g	30.3g	35.4g	32.3g	32.4g
エネルギー	657Kcal	721Kcal	707Kcal	595Kcal	693Kcal	673Kcal	603Kcal

12/24(日)の昼食または夕食をご注文のお客様にはクリスマスデザートがつきます。

* 仕入れ等の都合により献立内容が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。 (温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。





<2023年12月 献立表>



日付	12月31日 日
朝食	野菜のミルク煮(温) チキンピカタ(温)
エネルギー	130Kcal
塩分	1.5g
昼食	年越しそば(温) かき揚げ(温) 青梗菜柚子和え(冷) 
エネルギー	359Kcal
塩分	4.1g
夕食	豚肉のごま味噌マヨ炒め(温) 厚焼玉子(温) 白菜の酢の物(冷)
エネルギー	333Kcal
塩分	3g
たんぱく	33.9g
エネルギー	822Kcal



* 仕入れ等の都合により献立内容が変更になる場合があります。
あらかじめご了承ください。お願いいたします。
(温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。

 SMILE PACK
スマイルパック

おやつ献立表

Dessert
Menu

12月



SMILE PACK
スマイルパック

<p>1 </p> <p>クレープ 容量 25 g エネルギー 58 kcal</p>	<p>2 </p> <p>プリン 容量 60 g エネルギー 73 kcal</p>	<p>3 </p> <p>抹茶まんじゅう 容量 40 g エネルギー 100 kcal</p>	<p>4 </p> <p>エクレア 容量 30 g エネルギー 93 kcal</p>	<p>5 </p> <p>オレンジゼリー 容量 40 g エネルギー 41 kcal</p>	<p>6 </p> <p>ワッフル 容量 27 g エネルギー 67 kcal</p>	<p>7 </p> <p>水ようかん 容量 50 g エネルギー 55 kcal</p>
<p>8 </p> <p>酒元饅頭 容量 40 g エネルギー 115 kcal</p>	<p>9 </p> <p>ストロベリーゼリー 容量 60 g エネルギー 58.8 kcal</p>	<p>10 </p> <p>お茶プリン 容量 40 g エネルギー 58 kcal</p>	<p>11 </p> <p>ミニたいやき 容量 40 g エネルギー 70 kcal</p>	<p>12 </p> <p>いちごシュークリーム 容量 22 g エネルギー 70.8 kcal</p>	<p>13 </p> <p>杏仁豆腐 容量 50 g エネルギー 71.5 kcal</p>	<p>14 </p> <p>ココアムース 容量 40 g エネルギー 60 kcal</p>
<p>15 </p> <p>桃ゼリー 容量 60 g エネルギー 57.6 kcal</p>	<p>16 </p> <p>可寿饅頭 容量 40 g エネルギー 93 kcal</p>	<p>17 </p> <p>マンゴープリン 容量 40 g エネルギー 34 kcal</p>	<p>18 </p> <p>レモンゼリー 容量 50 g エネルギー 49.5 kcal</p>	<p>19 </p> <p>どらやき 容量 55 g エネルギー 100 kcal</p>	<p>20 </p> <p>青りんごゼリー 容量 60 g エネルギー 62.4 kcal</p>	<p>21 </p> <p>焼ドーナツ 容量 23 g エネルギー 68 kcal</p>
<p>22 </p> <p>田舎饅頭 容量 40 g エネルギー 110 kcal</p>	<p>23 </p> <p>おはぎ 容量 50 g エネルギー 118 kcal</p>	<p>24 </p> <p>ココアワッフル 容量 30 g エネルギー 87.9 kcal</p>	<p>25 </p> <p>チョコレート饅頭 容量 40 g エネルギー 85 kcal</p>	<p>26 </p> <p>ブルーベリーゼリー 容量 50 g エネルギー 55 kcal</p>	<p>27 </p> <p>いちごムース 容量 40 g エネルギー 65 kcal</p>	<p>28 </p> <p>鬼まんじゅう 容量 40 g エネルギー 80 kcal</p>
<p>29 </p> <p>黒糖まんじゅう 容量 40 g エネルギー 100 kcal</p>	<p>30 </p> <p>アセロラミルクゼリー 容量 40 g エネルギー 51 kcal</p>	<p>31 </p> <p>豆乳フラマンジェ 容量 40 g エネルギー 59 kcal</p>	<p>※写真はイメージです。 仕入れの都合により、メニューが変更する場合がございます。ご了承下さい。</p>			

