

令和 7 年 12 月度 やっとかめ献立表

1日(月) 鶏唐おろしソース 明太ポテサラ 大根の味噌煮 味噌汁・柿 抹茶蒸しパン	2日(火) 誕生日会 天婦羅盛合せ 茶碗蒸し カニもずく 赤飯・吸い物・メロン ロールケーキ	3日(水) 特製ポークカレー 人参とエノキの胡麻和え 法蓮草のとろろかけ けんちん汁・パイ 黒糖蒸しパン	4日(木) 鱈の幽庵焼き 高野と小松菜の卵とじ 人参シリシリ 貝汁・みかん パイナップルケーキ	5日(金) 鮭チャーハン 春雨サラダ 厚揚げマーボー わかめスープ・杏仁豆腐 チョコ蒸しパン	6日(土) チャプチェ オクラとトマトおかか和え インゲンの卵とじ 味噌汁・マンゴー みたらし団子
8日(月) 鮭のクルマみそ焼き ささ身とブロッコリー胡麻 青菜炒め 吸物・りんご・芋飯 ココアパウンドケーキ	9日(火) 海老フライ 塩昆布ポテサラ 切干大根煮 オニオンスープ・パイ 白玉ぜんざい	10日(水) 豚肉と青梗菜の中華春雨 ブロッコリーサラダ 五目ひじき 味噌汁・ヨーグルト バナナ蒸しパン	11日(木) チンジャオロース 春雨サラダ 海老焼売 中華スープ・杏仁豆腐 焼き芋	12日(金) 餅つき会 ヒラスの塩焼 とろろもずく酢 どて煮 お雑煮・オレンジ つきたてお餅	13日(土) 魚介のトルティージャ 茄子とピーマン炒め コールスローサラダ 桜えびスープ・洋梨 煎ハッピ〜
15日(月) トマトの宝詰め 春菊の白和え きんぴらごぼう 味噌汁・バナナ ホットドック	16日(火) 鮭のムニエル 青菜と人参のゴマ和え ニラもやし炒め きのこスープ・黄桃 フレンチトースト	17日(水) カキフライ 小松菜の生姜和え 胡瓜と若芽の酢の物 豚汁・洋梨 スイートポテト	18日(木) やっとかめ喫茶 味噌かけおでん 豆苗の白和え ささ身と茄子の棒棒鶏 吸物・りんご	19日(金) 鶏とピーのヤンニョム炒め さつま芋サラダ 筑前煮 味噌汁・ヨーグルト 焼き芋	20日(土) ブリの照り焼き 肉じゃが ちくわの磯部揚げ 貝汁・みかん アップルパイ
22日(月) カレイの唐揚げ 海老と青梗菜炒め 五目おから 味噌汁・オレンジ バームクーヘン	23日(火) 味噌ソイカツ マカロニサラダ ひじきと厚揚げ甘辛煮 にゅう麺・黄桃 あん団子	24日(水) クリスマス会 カボチャのミルクポトフ 玉子と枝豆のサラダ ピーマンとシメジ炒め お吸い物・白桃	25日(木) チキン南蛮 アボカド南瓜サラダ 五目ひじき煮 味噌汁・いちご なごやん	26日(金) カニクリームコロッケ 牛ごぼうの甘味噌炒め 法蓮草とキノコ炒め 味噌汁・マンゴー スイートポテト	27日(土) 肉豆腐 法蓮草お浸し さつま揚げと大根煮 味噌汁・キウイ コンポタパン
29日(月) 豆腐ハンバーグ 南瓜煮 アサリと小松菜煮 味噌汁・みかん カステラ	30日(火) 今年最後の お祭り忘年会 お楽しみに ～	 <p>今年も沢山食べて頂きましてありがとうございました。 来年も元気いっぱい！お腹いっぱいになるように献立を作ります よいお年を～ v(^^)vm(ー)m</p>			