

お節料理

❁ お赤飯

❁ 刺身盛り合わせ

❁ 牛焼きすき

❁ 赤魚の蒸し物

❁ 伊達巻

❁ 紅白かまぼこ

❁ 昆布巻き

❁ 八幡巻き

❁ 雑煮風すまし汁

❁ メロンゼリー

特別養護老人ホーム 矢那梅の香園
令和三年 一月一日



2021/1/1

2021年2月 献立表



	2/1(月)	2/2(火)	2/3(水)	2/4(木)	2/5(金)	2/6(土)	2/7(日)						
朝食	米飯 味噌汁(かぶ、かぶ菜) 竹輪の煮物 春菊のピーナツ和え ふりかけ 牛乳	米飯 味噌汁(麩、玉ねぎ) かんぱちハンバーグ 白菜のわさび和え のり佃煮 ヨーグルト	米飯 味噌汁(南瓜、玉ねぎ) 納豆 いわしつみれの煮物 ヨーグルト	米飯 味噌汁(里芋、絹さや) 温泉卵 もやしソテー たいみそ 牛乳	米飯 味噌汁(なめこ、にら) ウインナーソテー アスパラの和え物 梅びしお ジョア	バターロール コンソメスープ(青梗菜、人参) スクランブルエッグ ブロッコリーとさつま芋のサラダ 牛乳	米飯 味噌汁(さつまいも、絹さや) 納豆 さつま揚げの卵とじ ヨーグルト						
昼食	米飯 コンソメスープ(キャベツ、ハム) 鶏肉と野菜のマスタード炒め 花野菜のツナマヨチーズ焼き レタスとカニカマのサラダ プリン	とんこつラーメン 春巻き ピリ辛もやし 杏仁豆腐	恵方巻き すまし汁(あさり、三つ葉) サーモンのタルタル焼き 牛肉とじゃが芋の旨煮 からし菜と帆立のサラダ 梅ゼリー	米飯 味噌汁(ねぎ、わかめ) クリームシチュー ほうれん草ごま風味煮 かぼちゃサラダ フルーツ(りんご缶)	米飯 味噌汁(まいたけ、水菜) 豚肉生姜焼き しらす卵焼き インゲンのマヨ和え フルーツ(パイナップル)	米飯 すまし汁(はんぺん、青ネギ) 鶏肉の山椒焼き 厚揚げの生姜味噌炒め キャベツのしそおかか和え バナナムース	米飯 中華スープ(きくらげ、にら) 豆腐と豚肉の中華うま煮 チリソース炒め スパゲティサラダ フルーツ(オレンジ)						
夕食	米飯 すまし汁(あおさ、みょうが) カレイのムニエル 大根の煮物 煮豆	米飯 味噌汁(えのき、オクラ) 豚肉治部煮 冬瓜の海老あんかけ 漬物	米飯 すまし汁(麩、かいわれ) 豆腐ハンバーグのきのこあんかけ もずく酢 漬物	米飯 すまし汁(えのき、豆苗) 赤魚の油庵焼き 豆腐サラダ 漬物	米飯 中華スープ(なると、春菊) 白身魚の酢豚あんかけ 刻み昆布の煮物 漬物	米飯 すまし汁(とろろ、かいわれ) タラの野菜蒸し 長芋の七味炒め 昆布佃煮	米飯 味噌汁(なす、ねぎ) ブリとごぼうの甘辛煮 小松菜の海苔胡麻和え 漬物						
2/8(月)		2/9(火)		2/10(水)		2/11(木)		2/12(金)		2/13(土)		2/14(日)	
朝食	米飯 味噌汁(なめこ、葉大根) はんぺんのバター醤油炒め 大根のゆかり和え ふりかけ 牛乳	レーズンロール ポタージュスープ えび団子のコンソメ煮 アスパラサラダ 牛乳	米飯 味噌汁(かぼちゃ、にら) 豆乳つみれ煮 キャベツの梅おかか和え たいみそ ヨーグルト	米飯 味噌汁(里芋、人参) 豆腐ハンバーグ もやしの和え物 ふりかけ 牛乳	米飯 味噌汁(えのき、豆苗) 三色いなりの煮物 オクラの生姜和え 梅干 ヨーグルト	米飯 味噌汁(まいたけ、三つ葉) 豆腐の野菜あんかけ ほうれん草のわさび和え たいみそ ヨーグルト	米飯 味噌汁(エリンギ、絹さや) 厚揚げの煮物 菜の花のツナ和え のり佃煮 牛乳						
昼食	米飯 冬瓜の中華スープ えびかつ 青梗菜ソテー オクラの辛子味噌和え ぶどうゼリー	米飯 すまし汁(かまぼこ、水菜) サバの味噌煮 オイスターソース炒め インゲンのなめたけ和え フルーツ(キウイ)	米飯 味噌汁(油揚げ、長芋) 揚げ鶏の甘酢ねぎソース ほうれん草のソテー 白菜の柚子和え フルーツ(洋ナシ缶)	米飯 中華コーンスープ 麻婆茄子 しゅうまい もずく酢 フルーツ(パイナップル)	米飯 すまし汁(あおさ、みょうが) 豚玉煮 小松菜とあさりの煮浸し さつま芋サラダ 抹茶パバロア	米飯 すまし汁(花麩、水菜) 鶏肉の柚子みそ焼き 南瓜の甘煮 インゲンのしらす和え フルーツ(バナナ)	米飯 コーンスープ 煮込ハンバーグ じゃが芋とシーフードの炒め物 ハムのマリネ フルーツ(マンゴー)						
夕食	米飯 コンソメスープ(セロリ、人参) 豚肉のトマト煮 ポテトサラダ 漬物	米飯 味噌汁(まいたけ、みつば) 鶏肉みぞれ煮 じゃが芋金平 あみ佃煮	米飯 すまし汁(なると、水菜) さわらのカレー風味焼き 海草サラダ 漬物	米飯 すまし汁(舞茸、青ねぎ) 赤魚の胡麻味噌焼き 大根の和え物 漬物	米飯 味噌汁(白菜、油揚げ) 白身魚のピリ辛焼き 竹の子の土佐煮 漬物	米飯 味噌汁(じゃがいも、玉葱) メバルの山椒焼き ビーフンの塩炒め 煮豆	米飯 味噌汁(キャベツ、にら) さばの塩焼き レンコン金平 昆布佃煮						
2/15(月)		2/16(火)		2/17(水)		2/18(木)		2/19(金)		2/20(土)		2/21(日)	
朝食	米飯 味噌汁(サツマイモ、かいわれ) いわし生姜煮 ブロッコリーの辛子醤油和え ふりかけ ヨーグルト	食パン コーンスープ オムレツ キャベツのマヨ和え ジョア	米飯 味噌汁(わかめ、ねぎ) 肉団子の煮物 ほうれん草のお浸し ゆずみそ 牛乳	米飯 味噌汁(さつま芋、玉ねぎ) 車麩の卵とじ 小松菜の塩昆布和え ふりかけ ヨーグルト	米飯 味噌汁(えのき、かいわれ) 納豆 青梗菜ソテー 牛乳	米飯 味噌汁(油揚げ、豆苗) さんま蒲焼 いんげんのおかか和え ふりかけ ヨーグルト	米飯 味噌汁(大根、葉大根) さつま揚げの煮物 小松菜の柚子胡椒和え のり佃煮 牛乳						
昼食	米飯 すまし汁(あおさ、茗荷) はんぺんフライ なすの煮浸し 大根のキムチ和え フルーツ(オレンジ)	米飯 コンソメスープ(セロリ、人参) タンドリーチキン 南瓜の甘辛炒め たらこサラダ 梅ゼリー	米飯 味噌汁(なめこ、水菜) 白身魚と野菜あんかけ ブロッコリーとウインナーのソテー アスパラのくるみ和え あんみつ	米飯 ポタージュスープ ポトフ風 カリフラワーサラダ メロンムース	米飯 わかめ御飯 味噌汁(あさり・葱) 揚げだし豆腐おろしあんかけ キャベツのソテー もやしの中華和え フルーツ(白桃缶)	米飯 すまし汁(茄子、葱) 鶏肉のさっぱり煮 里芋のカレー炒め 白和え キャラメルプリン	米飯 ワンタンスープ 麻婆豆腐 しらたきの和風炒め 白菜とオクラの和えもの フルーツ(黄桃缶)						
夕食	米飯 すまし汁(麩、三つ葉) 豆腐と卵の炒め物 白菜のからし和え 煮豆	米飯 味噌汁(油揚げ、青ねぎ) 鱈の照り焼き 山芋の酢の物 漬物	米飯 すまし汁(とろろ昆布、葉大根) 松風焼き 大根とさつま揚げの煮物 漬物	米飯 すまし汁(舞茸、葉大根) 牛皿 冬瓜の生姜あんかけ 煮豆	米飯 中華スープ(なると・青ネギ) かに玉 ごぼうサラダ 漬物	米飯 味噌汁(じゃが芋、白菜) メバルの煮付け 春菊の海苔和え レバー	米飯 コンソメスープ(ほうれん草、人参) 鮭のクリームソースかけ キャベツのサラダ 漬物						
2/22(月)		2/23(火)		2/24(水)		2/25(木)		2/26(金)		2/27(土)		2/28(日)	
朝食	米飯 味噌汁(里芋、にら) いわしのつみれ煮 春菊の胡麻和え たいみそ ヨーグルト	米飯 味噌汁(麩、豆苗) 魚肉ソーセージ炒め 長いもとめかぶの和え物 ふりかけ ジョア	米飯 味噌汁(三つ葉、油揚げ) 鶏五目煮豆 ほうれん草のピーナツ和え 梅びしお ヨーグルト	米飯 味噌汁(エリンギ、小松菜) 卵の花煮 冷やしとろろ ふりかけ 牛乳	米飯 味噌汁(冬瓜、大根葉) 納豆 もやしと春雨の炒め物 牛乳	バターロール コンソメスープ(青梗菜、コーン) 玉子ロール アスパラサラダ ジョア	米飯 味噌汁(白菜、油揚げ) 鱈の梅煮 青梗菜なめたけ和え ゆずみそ 牛乳						
昼食	けんちんうどん こんにゃくの炒め物 昆布と胡瓜の甘酢生姜和え パインゼリー	三色丼 すまし汁(たけのこ・柚子) 高野豆腐の煮物 レンコンの辛子マヨサラダ フルーツ(オレンジ)	米飯 味噌汁(さつまいも) カレイの唐揚げ じゃが芋のたらこ炒め キャベツの磯風味和え フルーツ(キウイ)	ポークカレーライス カリフラワーのスープ煮 フルーツヨーグルト 野菜ジュース	米飯 すまし汁(玉ねぎ、舞茸) 鶏肉のレモン塩麹焼き 里芋の煮物 ブロッコリーサラダ 抹茶パバロア	米飯 味噌汁(なめこ、ねぎ) 豚肉のおろしポン酢炒め さつまいもとエリンギのバター炒め 彩りサラダ フルーツ(洋ナシ缶)	米飯 コンソメスープ(もやし、葉大根) ハンバーグトマトチーズ焼き にら玉 キャベツの和え物 フルーツ(バナナ)						
夕食	米飯 味噌汁(豆腐、青ねぎ) 鶏肉の梅香やき スナックエンドウのサラダ あみ佃煮	米飯 味噌汁(南瓜、葱) タラのバター醤油焼き 大根の浅漬け 漬物	米飯 中華スープ(なると、青ねぎ) 豚肉と卵の中華炒め 茄子のえのきあんかけ 煮豆	米飯 すまし汁(はんぺん、水菜) 赤魚粕漬焼き きのこ炒め 漬物	米飯 すまし汁(とろろ昆布、茗荷) 白身魚の豆乳煮 オクラのしらす和え 漬物	米飯 すまし汁(かいわれ、とろろ) 白身魚のチーズ焼き ほうれん草のわさび和え 漬物	米飯 すまし汁(とろろ昆布、青ネギ) ぎせい豆腐 大根の塩昆布和え 煮豆						

発注・仕入等の都合により、献立が変更になる場合があります。