12月 たいようの里 献立予定表

入所・ショートステイ

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
赤飯 がめ煮 etc・・・	牛肉ニンニク芽炒め 	酢鶏 	魚きのこあんかけ 	ちゃんぽん 	カレイの香草焼 	豚肉と卵炒め
8	9	10	11	12	13	14
ぶり大根 	ミートスパゲティ 	◆麦ご飯 豚肉の生姜炒め etc・・・	＊たいよう食堂＊ お刺身 豆乳ゆず風味鍋 etc・・・	ポークカレー 	チキン南蛮 	白身魚和風ムニエル
15	16	17	18	19	20	21
鶏の唐揚げ 	豚キムチ 	魚のタルタル焼 	三色丼 	油淋鶏 	焼きそば 	＊冬至＊ ぶりの幽庵焼 かぼちゃの煮物 etc・・・
22	23	24	25	26	27	28
ロースカツ 	◇セレクト◇ 鶏のカシューナッツ炒 ・豆乳抹茶プリン ・鈴カステラ	太刀魚のムニエル 	＊クリスマス＊ ピラフクリームソース 照焼チキン etc・・・	豚肉オイスター炒 	ハヤシライス 	サーモンフライ
29	30	31				
鶏マヨマスタード焼 	魚のパン粉焼 	◎年越し◎ 年越しそば etc・・・			 ※写真はイメージです	

管理栄養士より一言

今年も僅か一ヶ月になりましたね♪
風邪に気を付けて、うがい・手洗いをこまめにしましょう！！