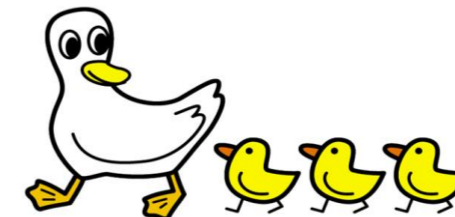
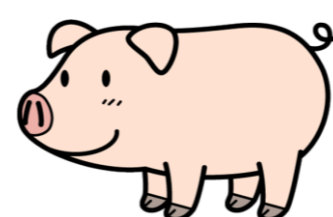
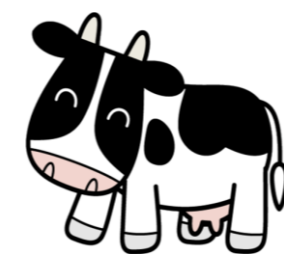



# トワイエ週間献立表



|           | 12月29日<br><b>日</b>  | 12月30日<br><b>月</b>  | 12月31日<br><b>火</b>  | 1月1日<br><b>水</b>  | 1月2日<br><b>木</b>   | 1月3日<br><b>金</b>  | 1月4日<br><b>土</b>   |
|-----------|---|---|---|---|--|---|--|
| <b>朝食</b> | ▼はちみつパン<br>▼マカロニとハムのサラダ<br>▼フルーツ<br>▼牛乳<br>  | ▼ご飯<br>▼豚肉と小松菜の炒め煮<br>▼味噌汁<br>具) 絹ごし豆腐/わかめ<br>▼フルーツ<br>▼ヤクルト  | ▼食パン<br>▼白菜のスープ煮<br>▼バナナのヨーグルトかけ<br>▼牛乳<br>                | ▼関西風お雑煮<br>▼お煮しめ<br>▼祝肴三種<br>▼紅白かまぼこ<br>▼黒豆<br>▼伊達巻   | ▼関東風お雑煮<br>▼炊き合わせ<br>▼祝肴三種<br>▼紅白かまぼこ<br>▼紅白なます<br>▼栗きんとん  | ▼京風お雑煮<br>▼祝肴三種<br>▼かまぼこ<br>▼かずのこ<br>▼黒豆<br>▼フルーツ<br>▼ヤクルト  | ▼食パン<br>▼竹輪と野菜のソテー<br>▼フルーツ<br>▼牛乳<br>      |
| <b>昼食</b> | ▼ご飯<br>▼タラのマヨネーズ焼き<br>▼添え<br>▼南瓜の含め煮<br>▼もやしのごま和え<br>▼味噌汁<br>具) チンゲンサイ/えのきたけ<br> | ▼ご飯<br>▼メンチカツ&帆立フライ<br>▼添え<br>▼白菜のサラダ<br>▼厚揚げの卵とじ<br>▼味噌汁<br>具) 大根/貝割れ大根<br> | ▼(大みそか)<br>▼ご飯<br>▼チキンチャップ<br>▼添え<br>▼長芋と胡瓜のおかかまぶし<br>▼茄子と竹輪のソテー<br>▼味噌汁<br>具) かぼちゃ/ぶなしめじ   | ▼(元旦)<br>▼赤飯<br>▼鯛の塩焼き<br>▼牛肉のしぐれ煮<br>▼紅白なます<br>▼ゴマ豆腐<br>▼祝かまぼこ▼黒豆<br>▼かずのこ ▼フルーツ<br>▼すまし汁<br>具) 花麩/みつば | ▼散らし寿司<br>▼ブリの照り焼き<br>▼菜の花の辛子和え<br>▼ふろふき大根<br>▼すまし汁<br>具) そうめん/青ねぎ<br>▼フルーツ<br> | ▼ご飯<br>▼天ぷら盛り合わせ<br>▼(天つゆ)<br>▼柚香和え<br>▼茶碗蒸し<br>▼味噌汁<br>具) 玉ねぎ/油揚げ<br> | ▼ご飯<br>▼ビーフシチュー<br>▼スパゲティサラダ<br>▼フルーツ<br> |
| <b>夕食</b> | ▼ご飯<br>▼スペイン風オムレツ<br>▼添え<br>▼大豆のサラダ<br>▼スープ<br>具) コーン/玉ねぎ/パセリ<br>▼フルーツ  | ▼ご飯<br>▼鯖の煮付け<br>▼添え<br>▼ブロッコリーとベーコンのソテー<br>▼フルーツ<br>                        | ▼菜めし<br>▼年越しそば<br>▼ほうれん草の菜種和え<br>▼里芋の柚子味噌かけ<br>▼フルーツ<br> | ▼ご飯<br>▼松風焼き<br>▼添え<br>▼胡瓜の梅和え<br>▼味噌汁<br>具) ほうれんそう/油揚げ<br>▼フルーツ  | ▼ご飯<br>▼肉じゃが<br>▼青梗菜のサラダ<br>▼味噌汁<br>具) 厚揚げ/わかめ<br>▼フルーツ<br>                     | ▼ご飯<br>▼鶏肉の味噌焼き<br>▼添え<br>▼柿なます<br>▼すまし汁<br>具) はくさい/青ねぎ<br>▼フルーツ  | ▼ご飯<br>▼鮭の錦糸蒸し<br>▼添え(炒め煮)<br>▼小松菜のナムル<br>▼味噌汁<br>具) さつまいも/青ねぎ<br>▼フルーツ  |