

◎ 本年もよろしくお願ひします。

日	月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7	8
お休	お休み	<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼魚 ・ ひじきの煮物 ・ 白菜の甘酢生姜和え <p>* わらび餅</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼肉 ・ じゃが芋の炒め煮 ・ ナムル <p>* プリン</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 魚の照焼 ・ 煮浸し ・ 里芋の味噌がらめ <p>* 牛乳餅</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ チーズオムレツ ・ 煮物 ・ 胡麻酢和え <p>* たこ焼</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 酢鶏 ・ 煮物 ・ おひたし <p>* 豆のケーキ</p>
9	10	11	12	13	14	15
お休	<p>成人の日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 煮魚 ・ チャプチェ ・ おひたし <p>* 抹茶寒天</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ ロールキャベツ ・ 煮物 ・ 胡麻酢和え <p>* お汁粉</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼魚 ・ 麻婆豆腐 ・ さつま芋のレモン煮 <p>* 洋菓子</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 天麩羅 ・ 切干大根の煮物 ・ 酢の物 <p>* コーヒーゼリー</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ タンドリーチキン ・ 煮物 ・ 蕪と林檎のサラダ <p>* お団子</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ ポークソテー ・ ホットサラダ ・ おひたし <p>* 焼芋</p>
16	17	18	19	20	21	22
お休	<ul style="list-style-type: none"> ・ カニ玉 ・ 五目きんぴら ・ おひたし <p>* たこ焼</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ つくねの照り煮 ・ ジャーマンポテト ・ おひたし <p>* トライフル</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ メンチカツ ・ 煮物 ・ 人参サラダ <p>* マンゴープリン</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏の塩麴焼 ・ 煮物 ・ 鉄骨サラダ <p>* サンドイッチ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 八宝菜 ・ かき揚げ ・ おひたし <p>* 桃のコンポート</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 魚の幽庵焼 ・ 卵と春雨の炒め物 ・ 胡麻酢和え <p>* 和菓子</p>
23	24	25	26	27	28	29
お休	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏の照焼 ・ 野菜炒め ・ 大学芋 <p>* フルーツケーキ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ フリッター ・ 煮物 ・ ポテトサラダ <p>* ヨーグルト</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 煮魚 ・ 青椒肉絲 ・ 酢味噌和え <p>* ぜんざい</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 麻婆春雨 ・ 煮物 ・ おひたし <p>* わらび餅</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼魚 ・ 筑前煮 ・ おひたし <p>* パンケーキ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ ポークカレー ・ コールスローサラダ ・ 煮物 <p>* チョコレートムース</p>
30	31					
お休	<ul style="list-style-type: none"> ・ ハンバーグ ・ 煮物 ・ 春雨サラダ <p>* スイートポテト</p>					

* 日頃、お気づきの点があれば、おっしゃってください。対応もご相談に応じます。