

12月

オズデイサービスセンター

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
日付					1日	2日
昼食					赤飯 銀ひらすの照り煮 もやしと鶏肉の炒め物 キャベツと竹輪のバンバンドレサラダ 味噌汁	御飯 鶏肉の柚子茶煮 金平ごぼう マカロニサラダ 味噌汁 漬物
おやつ					コーヒーゼリー	パウンドケーキ
日付	4日	5日	6日	7日	8日	9日
昼食	御飯 白身魚のカツ 卵の花 もやしといんげんの塩麴ドレ和え 味噌汁 漬物	御飯 ハンバーグ 茸ソース 大豆煮 胡瓜のごま酢和え 味噌汁 漬物	御飯 豚肉の香味炒め 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 杏仁豆腐とフルーツ 味噌汁 漬物	散らし寿司 ほうれん草と油揚げのお浸し 里芋と鶏肉の煮物 青梗菜と絹揚げの炒め煮 味噌汁	御飯 レモンチキン キャベツと豚肉のソテー うまい菜とかまぼこの胡麻ドレサラダ 味噌汁 漬物	御飯 豚大根 蓮根と竹輪の炒め生酢 奴豆腐 大葉味噌だれ すまし汁 漬物
おやつ	みるくまんじゅう 白あん	あんシュー こしあん	今川焼き	ロールケーキ バニラ・コーヒー	どら焼き	栗あんまんじゅう
日付	11日	12日	13日	14日	15日	16日
昼食	御飯 八宝菜 枝豆がんもの煮物 ブロッコリーとコーンの塩ごまだれ 味噌汁 漬物	御飯 シロガネダラの揚げ浸し 金時豆煮 キャベツと平天の山葵和え 味噌汁 漬物	御飯 おでん 小松菜と鶏肉の炒め物 アスパラの和風ドレサラダ 漬物	ハヤシライス ほうれん草とベーコンのソテー 白桃缶のピーチジュレ	御飯 豚カツの卵とじ 大豆煮 フルーツ 粕汁 漬物	御飯 鶏肉のやわらか煮 キャベツとツナの炒め物 ひじきと蓮根のマヨサラダ 味噌汁 漬物
おやつ	あんシュー よもぎあん	いちごトルテ	きな粉マフィン	きんつば	抹茶シフォンケーキ	プリン カaramelソース
日付	18日	19日	20日	21日	22日	23日
昼食	たこ飯 鶏肉の梅風味焼き じゃが芋と平天の旨煮 いんげんと赤パプリカのお浸し 味噌汁	御飯 半量 にゅうめん 牛蒡と豚の利休煮 コールスローサラダ 味噌汁 漬物	鶏そぼろと卵そぼろ 高野豆腐のサイコロ煮 黄桃缶のピーチジュレ 味噌汁 漬物	御飯 アジの照り煮 青梗菜と鶏肉の炒め物 さつま芋サラダ 味噌汁 漬物	御飯 鶏肉の塩麴蒸し 南瓜の含め煮 胡瓜の酢の物 味噌汁 漬物	御飯 黒豆がんもの炊き合わせ 小松菜と豚肉の炒め物 大根と平天のバンバンドレサラダ 味噌汁 漬物
おやつ	柿ミックスゼリー	3種のロールケーキ いちご・ショコラ・抹茶	パウンドケーキ 抹茶あずき	おやつレク	おやつレク	おやつレク
日付	25日	26日	27日	28日	29日	30日
昼食	オムライス 唐揚げ ブロッコリーのお浸し コーンポタージュ	御飯 ナガメバルの山椒焼き 奈良のっぺ 奈良県郷土料理 しろなと平天の練り胡麻和え 味噌汁 漬物	ねぎとろ丼 蓮根と竹輪の金平 南瓜サラダ 味噌汁	御飯 オレンジチキン 枝豆とベーコンの塩バターソテー ブドウ缶の紅茶ジュレ 味噌汁 漬物	御飯 白身魚の香草パン粉焼き 高野豆腐のサイコロ煮 玉ねぎとハムのマリネ 味噌汁 漬物	御飯 鶏肉の照り煮 大豆とキャベツのじゃこ炒め もずく酢 味噌汁 漬物
おやつ	練り切り	おしるこ	みるくまんじゅう 抹茶あん	キャラメルマドレーヌ	黒糖まんじゅう こしあん	おはぎ きなこ

※都合により献立が変更になる場合がございます。ご了承下さい。
※飲み物は選択制になります。