

週間献立表

令和05年12月1日(金)～令和05年12月7日(木)

区分	12/1(金)	12/2(土)	12/3(日)	12/4(月)	12/5(火)	12/6(水)	12/7(木)
朝食	ご飯 ふのり汁 金平ごぼう 卵焼き 梅干 557KC	パン 牛乳 ミネストローネ しめじとイカの 和え物 パイ 556KC	ご飯 しめじ汁 すき昆布の炒め煮 かまぼこ のり佃煮 480KC	ご飯 みそ汁 あさりとキャベツの 炒め物 ふりかけ 乳製品 560KC	ご飯 ふのり汁 豚肉と切干大根の 炒め物 ハムステーキ 梅干 529KC	ご飯 しめじ汁 ひじきの煮物 あさり佃煮 ふりかけ 513KC	ご飯 わかめのみそ汁 納豆 中華風野菜炒め 海苔佃煮 588KC
昼食	ご飯 さつまい ピーマン肉詰めフライ わかめとしらすの 酢の物 果物ゼリー 牛乳 810KC	ご飯 なめこ汁 鶏のから揚げ 人参しりしり バナナ 792KC	牛丼 小松菜のみそ汁 もやしのナムル 卵豆腐 洋なし(缶詰) 牛乳 828KC	コーンご飯 きのこスープ 焼肉 大根の梅あえ 桃(缶詰) 牛乳 784KC	みそラーメン フルーツヨーグルト 牛乳 844KC	ご飯 卵ときくらげのスープ さけのパン粉焼き ほうれん草のごま和え 洋なし(缶詰) 牛乳 830KC	御厨風そば たこ焼き りんごヨーグルト 牛乳 702KC
夕食	ご飯 中華スープ 肉団子とシュウマイ 大根のツナ煮 631KC	ご飯 わかめスープ 回鍋肉 里芋の煮ころがし 640KC	ご飯 かきたま汁 たらの粒マスタード いんげんの ごまみそ和え 689KC	ご飯 えのきのみそ汁 塩肉じゃが 小松菜と桜エビの 和え物 655KC	ご飯 さばの西京漬け ばんさんすう 漬物 628KC	ご飯 わかめスープ 麻婆豆腐 ミモザサラダ 657KC	ご飯 とんかつ きのこ豆腐 たいみそ 706KC
合計	1998KC	1988KC	1997KC	1999KC	2001KC	2000KC	1996KC

『御厨(みくりや)そば とは?』

「御厨(みくりや)そば」とは静岡県御殿場市、御厨地域の郷土料理です。

「山芋」を使ってそばを打ち、だし汁には鶏ガラを使い、具に鶏肉やにんじん、しいたけを入れるのが特徴です。