

夕食献立表

2025年

12月1日～12月30日

行事食

24日 クリスマスイブ

1日（月）
豚の生姜焼き
けんちん煮
ひじきサラダ
エノキの味噌汁
御飯

2日（火）	3日（水）	4日（木）	5日（金）	6日（土）	7日（日）
鶏の唐揚げ	魚の味噌煮	豚南蛮そば	ブルコギ風	鮭フライ	チンジャオロース
冬瓜のカニカマあんかけ	もやしとニラのチャンプルー	里芋田楽	フキと厚揚げの炒り煮	マカロニソテー	ナスの煮浸し
しめじのポン酢和え	さつま芋とかぼちゃのサラダ	キャベツのしづく漬け和え	小松菜の梅とろろ昆布和え	おかか和え	もやしの中華和え
オクラの味噌汁	なめこの味噌汁	つゆ	麩の味噌汁	白菜の味噌汁	ワカメスープ
御飯	御飯	ワカメ御飯	御飯	御飯	御飯

8日（月）	9日（火）	10日（水）	11日（木）	12日（金）	13日（土）
ハンバーグ	魚の塩麹焼き	牛肉と厚揚げの甘辛煮	ビーフカレー	魚の酢豚風	焼きうどん
大根と油揚げの甘辛煮	厚揚げのエノキ煮	ポトフ	かぼちゃコロッケ	さつま芋煮	高菜炒め
人参のマリネ	貝柱の酢の物	ワカメと春雨の生姜酢	コールスロー	切干とほうれん草のサラダ	カリフラワーのカレー酢
ナスの味噌汁	かき玉汁	しめじの味噌汁	フルーツ	豆腐の味噌汁	ワカメの味噌汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

14日（日）	15日（月）	16日（火）	17日（水）	18日（木）	19日（金）
かに玉	チキン南蛮	魚の梅しそ焼き	豚肉のゴマ味噌焼き	肉じゃが	鶏の照り焼き
けんちん煮	青菜の中華炒め	きんぴら	切干大根	イカとアスパラの炒め物	エビの春雨煮
青菜の磯和え	はりはり漬け	さつま芋のサラダ	白菜とワカメの酢の物	海藻サラダ	大根の和風おかかマヨサラダ
キャベツの味噌汁	なめこの味噌汁	すまし汁	豆腐の味噌汁	かき玉汁	椎茸の味噌汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

20日（土）	21日（日）	22日（月）	23日（火）	24日（水）	25日（木）
瓦そば	魚のおろし煮	タラのパン粉焼き	豚肉と厚揚げのカレー炒め	散らし寿司	お好み焼き
ちくわの磯辺揚げ	白菜の煮浸し	肉団子のケチャップ煮	人参しりしり	いも煮	じゃこピーマン
キャベツときゅうりのゴマ油漬け	レンコンのサラダ	スパゲッティサラダ	ミモザサラダ	白和え	チンゲン菜のゴマ酢和え
つゆ	豆腐の味噌汁	ワカメスープ	すまし汁	お吸い物	ナスの味噌汁
生姜御飯	御飯	御飯	御飯	抹茶羊羹	御飯

26日（金）	27日（土）	28日（日）	29日（月）	30日（火）
八宝菜	豚肉のピカタ	チキンカツ	魚の生姜煮	鶏のこってり煮
かぼちゃのきんぴら	切干とひじきの煮物	炊き合わせ	青菜の卵炒め	ブロッコリーのカレーマヨ炒め
トマトのマリネ	ポテトサラダ	チョレギサラダ	春雨サラダ	もやしの中華和え
中華スープ	豆腐の味噌汁	エノキの味噌汁	すまし汁	ナスの味噌汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

商品の都合により、献立が変更することがあります。
夕食は午後7時までにお召し上がりください。

(有)ゴールデン・エイジ・サービス
TEL 255-2005