

旬食献立表

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)

スタミナ炒め

じゃが芋明太

クラゲの酢の物

しめじの味噌汁

御飯

2日 (火)	3日 (水)	4日 (木)	5日 (金)	6日 (土)	7日 (日)
魚の磯辺焼き	オムレツ	魚の竜田揚げ	豚の味噌焼き	牛肉のおろし煮	魚のソテー
レンコンのきんぴら	ちくわと昆布の煮物	市松煮	ひじきと大豆の煮物	かぼちゃのきんぴら	ビーマンとじゃが芋のオイスター炒め
切干と菜の花のサラダ	チョレギサラダ	チンゲン菜のゴマ酢和え	カリフラワーの甘酢	海藻サラダ	ブロッコリーサラダ
ワカメの味噌汁	コンソメスープ	ナスの味噌汁	すまし汁	豆腐の味噌汁	大根の味噌汁
御飯	御飯	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)
魚の生姜煮	とり天	きつねうどん	チキンカツ	魚の西京焼き	鶏のケチャップ煮
白菜の中華炒め	チャプチエ風	かき揚げ	明太子スパゲッティ	炒り豆腐	ひじき煮
茶そばサラダ	青菜と桜エビのお浸し	トマトのマリネ	人参とワカメの酢の物	ナムル	ポテトサラダ
エノキの味噌汁	じゃが芋の味噌汁	つゆ	すまし汁	ワカメスープ	ニラの味噌汁
御飯	御飯	炊き込み御飯	御飯	御飯	御飯

14日 (日)	15日 (月)	16日 (火)	17日 (水)	18日 (木)	19日 (金)
麻婆豆腐	魚のカレームニエル	牛肉の卵とじ	ミートローフ	魚のあんかけ	魚のピカタ
ジャーマンポテト	ナス田楽	ビーフン	ブロッコリーのオリーブ炒め	小松菜とちくわの炒め煮	チリコンカン
ツナサラダ	もやしとハムのサラダ	辛子和え	マカロニサラダ	梅肉和え	ゴマ和え
中華スープ	かき玉汁	麸の味噌汁	コンソメスープ	もやしの味噌汁	さつま芋の味噌汁
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)
ポークチャップ	ブルコギ風	焼きそば	おでん	帆立のクリーム煮	味噌カツ
ニラ玉	かぼちゃのいとこ煮	がんも煮	キャベツの甘辛味噌炒め	唐揚げ	糸コンのタラコ炒め
桜エビの酢の物	きゅうりとワカメの生姜酢	エノキと菜の花の和え物	ワカメの酢の物	ピーナッツ和え	ブロッコリーサラダ
すまし汁	白菜の味噌汁	大根の味噌汁	麸の味噌汁	コンソメスープ	かき玉汁
御飯	御飯	混ぜ御飯	御飯	ピース御飯	御飯

26日 (金)	27日 (土)	28日 (日)	29日 (月)	30日 (火)
魚の甘酢風	鶏のハニーマスター焼き	魚の幽庵焼き	ハンバーグ	エビフライ
青菜と厚揚げの炒め物	ナポリ風スパゲッティ	大学芋	フキと厚揚げの炒り煮	ふろふき大根
春雨の辛子マヨサラダ	オクラとなめ茸の和え物	源平なます	ぬた和え	オクラとお豆のサラダ
大根の味噌汁	すまし汁	かき玉汁	すまし汁	厚揚げの味噌汁
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。

旬食は午後2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