12月献立表(国立病院管理栄養士監修



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	 金曜日	土曜日
			1日	2日	3日
	-ランチのお弁旨			ぶりのポン酢照り焼き	
	推う御座いました		もやしソテー	大根和風サラダ	しめじと筍の旨煮
	様へ美味しいお弃 社員一同励んで		野菜のマリネ風	野菜みそ炒め	胡瓜と蒸し鶏の酢の物
	- ランチのお弁旨		蒸し魚	いんげんの含め煮	チンゲン菜の炒め物
願い致します		en	厚揚げ煮	厚揚げの炒め物	なめたけおろし和え
			278kca1	264kca1	327kca l
5日	6日	7日	8日	9日	10日
バンバンジー	ぶり大根	キャベツ入りメンチカツ	鶏肉黒ごま味噌焼き	豚肉の細切炒め	たらの竜田揚げ
高野豆腐煮付	小松菜の酢味噌和え	大豆のサラダ	野菜マリネ	がんも煮付け	にんじんシリシリ
ポトフ	金平ごぼう	バンバンジー	ほうれん草鰹和え	大根酢の物	焼き茄子のたれかけ
野菜のゆかり和え	わかめサラダ	きのこソテー	大豆の煮物	ハムサラダ	高野豆腐の含め煮
茄子味噌炒め	カラフルピーマンソテー	ピーナッツ和え	ツナサラダ	きのこソテー	なめこの酢の物
248kca1	274kca1	327kcal	269kca1	271kcal	266kca l
12日	13日	14日	15日	16日	17日
鶏天	さわらの西京焼き	肉じゃが	ホイコーロー	鯵の唐揚げ	鶏ちゃん
きのこ炒め	青梗菜ソテー	ほうれん草炒め	インゲンの胡麻和え	もやしのナムル	おかか和え
たたきごぼう	ひじきの炒り煮物	豚しゃぶ梅風味	大根のそぼろあん	炒り豆腐	マカロニサラダ
ふきと筍煮物	なめたけおろし和え	白菜煮付け	焼き茄子	ほうれん草の鰹和え	たけのこ炒め物
小松菜の和え物	カリフラワーの鰹和え	もやしのお浸し	やみつき胡瓜	白菜の煮付け	カリフラワーのスープ煮
268kca l	263kca1	275kca1	274kca l	262kca l	271kcal
19日	20日	21日	22日	23日	24日
酢鶏	豆腐ハンバーグおろしポン酢	青椒肉絲	鶏肉ときのこの和風炒め	麻婆茄子	赤魚の煮付け
ぜんまい煮	人参サラダ	白菜のなめ茸和え	おろし和え	オムレツ	ガーリック炒め
胡瓜もみ	牛しぐれ	小松菜の酢味噌和え	胡瓜と茄子の中華あえ	サラダ	茄子のオランダ煮
大根のそぼろがけ	もやしの胡麻和え	もやしのカレー炒め	白菜とツナの煮浸し	小松菜のごまあえ	野菜サラダ
むしなすサラダ	青菜と厚揚げの炒め物	ふきの煮物	小松菜のソテー	竹輪と白菜煮	にんじんナムル
289kcal	295kca l	270kca1	269kca l	285kca1	266kca l
26日	27日	28日	29日	30日	31日
えびのチリソース	揚げ出し豆腐	豚肉の味噌炒め			
根菜マリネ	えのき酢の物	サワーキャベツ	年末休暇	年末休暇	年末休暇
白菜と鶏肉の煮浸し	ごぼうツナサラダ	むしなすサラダ			
カリフラワーのサラダ	豚肉の葱炒め	高野豆腐のオランダ煮			
ひじきの炒り煮物	竹輪と白菜煮	えのきのソテー			
295kca l	283kca l	269kca l			# 2 = 2 = 2 = 2 = 2 = 2 = 2 = 2 = 2 = 2

- *仕入れの都合により献立を変更する場合が御座います。ご了承下さい
- *カロリーはライスの160gで269kcalをプラスしてください。
- *弊社のご飯は国産米を使用しています。



㈱ハローランチサービス

1 (5 5 4) 1 6 1 2 FAX (5 5 3) 7 9 5 9