グランデージ北湘南『安心ハウス』 平成22年12月 献立表							
	日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
朝				汁 ・牛乳 ・焼き魚(大根おろし キウイ)・ヤーコンのきんぴら ・香の物	漬け	味噌汁 ・牛乳 ・煮物 (ロールキャベツ 大根 人参 椎茸 厚揚げ)・生 卵 柿・一夜漬け	腐のオランダ煮 ・茄子 漬け
昼				・にゅう麺(たけのこ 椎茸 板かま 他)・一口おにぎ り(たらこ)・一口ようか ん・大根の醤油漬け ・ご飯・芋のこ汁(里芋	寒天)・鮭チャーハン(鮭 玉葱 人参 ピーマン)・ サラダ(キャベツ 生ハム チーズ 他)・福神漬け ・大根の酢の物	・豚汁きし麺(大根 人参) 豚肩ロース きし麺 他) ・根菜中華炒め・フルーツ盛り合わせ(煮リンゴ 柿 梨 キウイ)	・和風スパゲティー・ジャーマンボテト(南瓜)・抹茶牛乳プリン・ご飯・南瓜と海藻の味
タ	5	6	7	ゴボウ 鶏肉 豆腐 他) ・盛り合わせ(クリームコ ロッケ 生野菜 みかん)		ゆで卵 豚バラ肉 こん にゃく)・ホッキサラダ	噌汁 ・つけ焼き(アジ ニ十日大根の酢漬け オ レンジ)・野菜とコンニャ クのそぼろ煮 ・ふりかけ
朝	の物	小松菜と鶏肉の炊き合わせ ・だし巻卵 ・小松菜と ホッキのサラダ・カブの 漬物	エリンギ 小松菜)・牛乳 ・焼き物(角ハム 生野菜 みかん)・鶏レバー炒め ・オクラ胡麻和え ・香の 物	・ご飯・味噌汁(ほうれん草 本しめじ)・牛乳・トルコ風オムレツ・白菜の煮びたし・佃煮・こうじ漬け	(豆腐 生椎茸 白菜 昆布)・干し大根の煮物・柿・カブの一夜漬け	プレーンオムレツ(生野菜 みかん)・ゴボウの土佐 煮・珍味・香の物	・ご飯・味噌汁(ごぼう 豆腐 小松菜)・牛乳・ 伊東の天ぷら(大根おろ し 柿)・卯の花炒め・ ふりかけ・白菜漬け
昼	けのこ ゴボウ つと セリ 他)・お餅(草大福 あん くるみ おろし大根 ずん だ 納豆)・香の物		玉葱のチャンプル 卯の 花炒め) ・杏仁豆腐アイ ス添え ・茄子漬け	揚げ・トマト)・白菜漬け	けのこ)・サラダ ・香の 物	干しニシン 甘露煮 小松菜 板かま 長ネギ)・地たけとオホーツクの酢みそ和え・牛乳葛きり・一夜漬け	卵)・焼きたてパン・サラダ(マカロニサラダ 玉葱 胡瓜 人参 みかん)・飲み物(コーヒー 牛乳)
タ	豚肩ロース 焼き豆腐 玉 葱 葛きり 他)・フキの 味噌煮(フキ こんにゃく 焼きちくわ)・フルーツ ヨーグルト・南瓜粕漬け	・こ版 味噌汁(わらい 出 揚げ 青葉)・焼き魚(治 撮おろし)・マーボー豆腐 ・フキの煮物・香の物	油揚げ 南瓜)・つくね盛	煮魚(かれい 生姜 昆布)・ジャーマンポテトサラダ・炒め物(ごぼう 白滝 桜えび)・たくあん	・ご飯・味噌汁(大根 ほうれん草 油揚げ)・天成 ら盛り合わせ(海老 南瓜 本しめじ 茄子)・白和え (豆腐 人参 椎茸 黒こ んにゃく 枝豆)・香の物	豆腐 ユリ根 三つ葉 ・ 海老チリ 含め煮(ロール キャベツ 魚すり身揚げ 人参 いんげん)・長芋 の梅酢和え ・モンブラン	・ご飯・味噌汁(芋 地) のり エリンギ 長ネギ) ・ホイル焼き(赤魚 玉葱 南瓜 椎茸 ニラ)・オレ ンジ・枝豆・豆腐の卵 とじ・胡瓜の粕漬け
	12 ・ご飯 ・味噌汁(南瓜 三	13 ・ご飯 ・味噌汁(卵白 南	14 ・ご飯 ・味噌汁(白菜	15 ・ご飯 ・味噌汁(茄子 油	16 ・ご飯・味噌汁(南瓜 海	17 ・ご飯 ・味噌汁(南瓜だん	18 ・ご飯 ・味噌汁(豆腐 ニ
朝	つ葉 ワカメ)・牛乳 ・ チーズ入りはんぺん(生野 菜 パイナップル)・高野	瓜 水菜)・牛乳・鯖水 煮山かけ・磯和え(ほう	学)・牛乳・キャベツマフラー煮・納豆(しらす長ネギ)・果物・香の物	揚げ)・牛乳・焼き魚 (大根おろし ミカン)・白	藻 三つ葉)・牛乳・	ご 小松菜 ブナピー)・ 牛乳・煮物(がんも 結 び昆布 大根 人参 他)	- C W ・ K ・ F ・ C N
昼	・あんかけ焼きそば ・中 華スープ(三つ葉 海藻 ミックス)・キャラメルプリ ン・たくあん	・焼きたてパン ・ほうれん 草ボタージュ ・サラダ ・ コーヒー 牛乳	休	鳴うどん・ミニ混ぜ寿司 (鯖 卵 サーモン)・煮 豆・香の物	・鶏ガラスープ・炊き込み カレービラフ・ササミサラ ダ(ササミ 小松菜 ピー マン レタス)・福神漬け らっきょ	((白菜 鶏肉)・薄皮お やき(あん)	・たらこスパゲティー・ゆ ずドレッシングサラダ(海 藻 おくら 薄焼き卵 ブ ナピー ・梅ゼリー
タ	ソースかけ(生野菜 南瓜 フライ)・大根と厚揚げ煮 ・ゴボウおかか煮 ・胡瓜 の粕漬け	海苔 長ネギ)・海老入り 大焼売(焼売 白菜 トマト)・ポテトサラダ ・ささ ぎと人参の炒め煮 ・べっ たら漬け	腐 なめこ 三つ葉)・刺 身盛り合わせ(マグロ シ メサバ イカ つま 大葉) ・ズイキの炒め煮 ・卵豆 腐のあんかけ ・たくあん	ル 小松菜 長ネギ)・ささみピカタ焼き・豆腐の 牡蠣油炒め・大根と菊の酢の物・たくあん	揚げ 長ネギ)・」鯖の味噌煮(鯖 生姜 里芋)・ 豚しゃぶサラダ・ラディシュレモン酢漬け・ニンニク漬け たくあん		人参 高野豆腐)・干し 魚の焼き物(干し魚 大 根おろし) 豚ヒレマリネ ・ラーメンサラダ ・べった ら漬け
朝	りんご)・とろろ芋 ・香の 物	小松菜)・牛乳・ハム エック(生野菜 柿)・卯 の花・べったら漬け	菜ソテー ・絹ごし豆腐あ んかけ ・りんご ・キムチ	根)・牛乳・焼き物(ハ ムステーキ 生野菜 みかん)・ひじきの炒め煮・ 香の物	煮物(天ぷら蒲鉾 焼豆腐 筍 椎茸 人参)・納豆 ・果物・たくあん	瓜団子 長ネギ)・牛乳・伊東の天ぷら(角天 大根おろし バナナ)・とびっこ和え・珍味・香の物	プル 生野菜)・ヤーコン炒め煮 ・たくあん
昼	たくあん	ン シナモンアップルパン ハム&卵サンドロールパ ン)・ミネストローネ・フ ルーツゼリー・飲み物 (コーヒー 紅茶 牛乳)	・おにぎり茶漬け・小さな盛り合わせ(えのきの豚肉巻 もやしナムル 醤油漬け玉子)・香の物(なす漬け キ	のき 椎茸 他)・韓国風 海苔巻き(豚ひき肉 ほう れん草 人参 ごま油 他)・小鉢	ツ ・南瓜のサラダ(南瓜 リンゴ 干しぶどう)・香 の物	かま 椎茸 天かす 他) ・焼きたてピザ ・デザート (バナナ 桃缶 キウイ)	(コーヒー 牛乳)
タ	ラ 芋 人参 しめじ 他)・盛り合わせ(手羽餃子 生野菜 南瓜フライ)・切 干大根の炒め煮・香の 物(たくあん ピリ辛茄子)	・香の物(大根の味噌漬け ブロッコリーのこうじ漬け)	・フルーツヨーグルト(バナナ フルーツミックス ヨーグルト)・珍味 香の物	いとこ煮・白菜のお浸し・味噌漬け	姜焼き(生野菜 キウイ	汁・オードブル(レック マッシュポテト 苺 生春 巻き Gフルーツゼリー) ・海老のサラダ・クリスマ スケーキ・シャンパン	・ご飯・味噌汁(小松菜 芋 ワカメ)・牛すき柳川 ・ナムル・そうめん南瓜 酢の物・香の物(茄子 漬け たくあん)
朝	テー・温泉卵・大根のカ レー炒め・白菜漬け	玉子豆腐 地のり)・牛 乳・はんぺんバター醤油 焼き・大根と身がきニシン・パイナヨーグルト・ 香の物	乳・山菜の炒め煮・納	みかん) ・春雨とピーマン 炒め ・香の物	・ご飯・味噌汁(椎茸 キャベツ 三つ葉)・牛乳 ・ひじきオムレツ(生野菜 リンゴ)・長芋の梅味噌 かけ・茄子漬け	焼き物(角ハム 生野菜 みかん)・生卵・たくあ ん	
昼	・昔風ラーメン(らーめん メンマ なると 小松菜 麩 焼豚 玉子 ネギ)・いな り寿司 ・香の物		休		・中華スープ(鶏肉 糸 寒天 白ごま)・焼き豚 チャーハン・生野菜サラ ダ・福神漬け	・ 金揚げうどん・小さい盛 り合わせ(アジの香り揚げ レタス 板かま みかん) ・ キムチ漬け	
g	葉)・焼き魚(魚 大根お ろし 果物)・肉じゃが	んかけ ・なめたけ和え ・ ヤーコンとピーマンの炒め	(レタス 胡瓜 トマト アス パラ 玉子 生ハム)・杏	せ(カキフライ 生野菜 キ ウイ) くるみ和え 胡瓜	(チカ ピーマン セロリ	・年越しそば ・山菜おこわ ・おかず折 ・茶碗蒸し・飲み物(小ビールジュース)	