

🌍 は世界の料理の日です

12月の献立表

—変更となる場合がございますがご了承ください—

令和5年

日	月	火	水	木	金	土	
<p>何かと気ぜわしい頃となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。 本格的な冬の到来に風邪などひかれていませんか？</p> <p>今月は毎月の世界の料理【イタリア料理】に加えて、クリスマスメニューも予定しております。 気持ちがせわしない時期ではありますが、行事を楽しむことも忘れず笑顔で今年を締めくくりましょう！</p> 						<p>1 ご飯 鶏ゆかり焼き アスパラカニマヨ和え 長芋和風煮</p> <p>かき玉汁 ココアムース</p> <p>シフォンケーキ</p>	<p>2 ご飯 鮭フライ和風タルタル 小松菜五目和え キャベツ中華煮</p> <p>味噌汁 みかん</p> <p>カットロール</p>
<p>3 ご飯 豚中華炒め ぜんまいナムル かぶと厚揚げの煮物</p> <p>わかめスープ カルピスゼリー</p> <p>たまごまん</p>	<p>4 和風カレー</p> <p>盛り合わせサラダ カニクリームコロッケ</p> <p>桃ヨーグルト</p> <p>ゆめパン</p>	<p>5 松茸ご飯 鰯塩焼き ポテトサラダ アスパラときのこのバター醤油炒め</p> <p>味噌汁 みかん缶</p> <p>ポエム</p>	<p>6 ご飯 肉豆腐煮 いんげん胡麻和え さつま芋甘草炒め 温泉卵</p> <p>味噌汁 南瓜ムース</p> <p>抹茶しぐれ</p>	<p>7 わかめご飯 きつねうどん キャベツゆかり酢和え おでん</p> <p>柿</p> <p>黒糖饅頭</p>	<p>8 ご飯 赤魚煮付 白菜お浸し 茄子と豚のキムチ炒め 肉味噌 豆乳汁 アップルティーゼリー</p> <p>ミニどら焼き</p>	<p>9 香味散らし</p> <p>青梗菜和風和え 南瓜の甘煮</p> <p>赤だし あんみつ</p> <p>三角蒸し</p>	
<p>10 ご飯 蓮根コロッケ スナップツナ和え 白菜白だし煮</p> <p>味噌汁 レモネードゼリー</p> <p>さつま芋デニッシュ</p>	<p>11 ご飯 鱈柚子味噌焼き ごぼうサラダ 小松菜えのき炒め</p> <p>けんちん汁 オレンジ</p> <p>焼きドーナツ</p>	<p>12 ご飯 鶏梅照り煮 茄子の浅漬け もやしエビ炒め</p> <p>味噌汁 ブルーベリームース</p> <p>ロールちゃん</p>	<p>13 カニ散らし</p> <p>オクラかか和え 茶碗蒸し</p> <p>赤だし 洋梨缶</p> <p>パウンドケーキ</p>	<p>14 ご飯 たら唐揚げ梅だし和え 切干サラダ 青梗菜スープ煮</p> <p>味噌汁 ブドウゼリー</p> <p>苺スペシャル</p>	<p>15 ご飯 チンジャオロース 春雨サラダ シューマイ</p> <p>中華スープ 杏仁フルーツ</p> <p>プチクレープ</p>	<p>16 ご飯 ミラノ風カツレツ イタリアンサラダ ジェノバゼ</p> <p>ミネストローネ ティラミス</p> <p>バナナカステラ</p>	
<p>17 ご飯 白身魚味噌マヨ焼き ほうれん草磯和え 里芋そぼろ煮</p> <p>きくらげと玉子の清まし汁 みかん</p> <p>栗饅頭</p>	<p>18 ご飯 チゲ鍋風 アスパラゴマドレ和え はんぺん明太焼き</p> <p>味噌汁 ミックスフルーツ</p> <p>桃山</p>	<p>19 錦糸巻き 山菜稲荷 オクラえのき和え がんも煮</p> <p>赤だし 水羊羹</p> <p>ミニたい焼き</p>	<p>20 炊き込みご飯 鯖ごま焼き 小松菜菜種和え ふるふき大根</p> <p>味噌汁 桃缶</p> <p>紅葉饅頭</p>	<p>21 ご飯 牛柳川風煮 もずく酢 大学芋</p> <p>粕汁 青りんごゼリー</p> <p>むらすずめ</p>	<p>22 胡麻じゃこご飯 天ぷらうどん カブ浅漬け</p> <p>りんご</p> <p>薄皮饅頭</p>	<p>23 ご飯 鱈照り焼き わかめともやしの中華和え 筑前煮</p> <p>二ろ玉汁 ほうじ茶ムース</p> <p>抹茶饅頭</p>	
<p>24 パン シチュー トマトマリネ ローストチキン</p> <p>サングリア風フルーツポンチ</p> <p>ドームケーキ</p>	<p>25 オムライス</p> <p>ブロッコリー彩サラダ フライドチキン&ポテト</p> <p>オニオンスープ レアチーズムース</p> <p>X'masケーキ</p>	<p>26 ご飯 鱈酒蒸し和風あんかけ 胡瓜の酢の物 豚肉入り卵の花</p> <p>厚揚げと生姜の清まし汁 夏みかん缶</p> <p>スイートポテト</p>	<p>27 中華香味混ぜご飯 味噌ラーメン</p> <p>ピーマン中華ツナ和え 春巻</p> <p>みかん</p> <p>ゆめパン</p>	<p>28 ご飯 鰯焼き南蛮 ほうれん草菊和え じゃが芋トマト煮</p> <p>豚汁 桃缶</p> <p>ミニワッフル</p>	<p>29 てりチキ丼</p> <p>タラモサラダ 小松菜かか煮</p> <p>味噌汁 ミックスフルーツ</p> <p>ハウムクーヘン</p>	<p>30 ご飯 いわしの蒲焼き キャベツ塩昆布和え スナップツナ煮 手作りふりかけ 味噌汁 つぶつぶミカンゼリー</p> <p>アーモンドスペシャル</p>	
<p>31 ご飯 牛肉甘草炒め ひじきのサラダ いんげん味噌煮</p> <p>清まし汁 桃缶</p> <p>今川焼き</p>	<p> イタリア料理が日本に持ち込まれたのは明治時代。その頃にはイタリア人シェフによる料理店があったといえます。 イタリアの人々は食に対するこだわりが強く、1日3食欠かさずに食べます。 世界三大料理のひとつであるフランス料理も、洗練されたのはイタリア料理がきっかけとされています。 日本でもパスタやピザなどが親しまれていますね！</p> 						

良いお年を
お迎え下さい

