

# 1月のお献立



お問い合わせ：第二日就苑 0223-33-0855 管理栄養士 福角志織

| 日                | 月  | 火   | 水   | 木  | 金  | 土   |
|------------------|--|---|---|--|--|---|
| 1<br><b>お休み</b>  | 2<br><b>お休み</b>  | 3<br>ごはん<br>みそ汁<br>ぶりの幽庵焼き<br>ちくわの炒り煮<br>キャブツのツのごま和え<br>果物      | 4<br>ごはん<br>みそ汁<br>豆腐ハンバーグ<br>じゃが芋のバター炒め<br>加ワワのさっぱりサラダ<br>果物   | 5<br>ごはん<br>みそ汁<br>あじのピリ辛焼き<br>一口がんもの煮物<br>大根サラダ<br>果物           | 6<br>《日就会 新年会》<br>お赤飯<br>すまし汁<br>天ぷらの盛り合わせ<br>数の子と昆布の和え物<br>いちご大福プリン | 7<br>ごはん<br>みそ汁<br>さばのカレーみそ煮<br>さつまいもの甘煮<br>白菜のからし和え<br>果物      |
|                  |  | 643kcal 3.3g  | 612kcal 2.8g  | 580kcal 3.1g   | 575kcal 2.2g   | 692kcal 3.5g  |
| 8<br><b>お休み</b>  | 9<br>《成人の日》<br>アサリとしめじのみそご飯<br>豚汁<br>銀たらの粕漬け焼き<br>からし酢和え<br>チョコプリン | 10<br>ごはん<br>みそ汁<br>白身魚のパン粉焼き<br>ごぼうの中華ソテー<br>白菜とかにかまの和え物<br>果物 | 11<br>ごはん<br>みそ汁<br>酢鶏<br>変わりきんぴら<br>小松菜のお浸し<br>果物  | 12<br>ごはん<br>みそ汁<br>八宝菜<br>里芋のごまみそ煮<br>春雨の和え物<br>果物              | 13<br>ごはん<br>コンスープ<br>メンチカツ<br>ひじきの炒め煮<br>野菜サラダ<br>果物                | 14<br>ごはん<br>みそ汁<br>ビーフシチュー<br>ブロッコリーソテー<br>玉ねぎサラダ<br>果物        |
|                  | 705kcal 3.3g   | 618kcal 3.3g  | 648kcal 3.0g  | 597kcal 3.2g   | 693kcal 3.0g   | 760kcal 3.4g  |
| 15<br><b>お休み</b> | 16<br>ごはん<br>みそ汁<br>白身魚のみそ麹焼き<br>かぼちゃの煮物<br>キャブツと桜海老の和え物<br>果物     | 17<br>ごはん<br>みそ汁<br>鶏肉の照り焼き<br>ひじきの炒め煮<br>いんげんのピーナツ和え<br>果物     | 18<br>ごはん<br>あさりと野菜のスープ<br>白身魚のパン粉焼き<br>大根と帆立の煮物<br>ビーンズサラダ<br>果物   | 19<br>ごはん<br>みそ汁<br>かにクリームコロッケ<br>カラフルピーマンソテー<br>コールスローサラダ<br>果物 | 20<br>《食でめぐる旅 兵庫県》<br>とふめし<br>粕汁<br>姫路おでん<br>ひねぼん<br>抹茶黒豆ゼリー         | 21<br>ごはん<br>みそ汁<br>鶏肉の治部煮<br>糸こんにゃくと油揚げの金平<br>胡瓜とわかめの酢の物<br>果物 |
|                  | 573kcal 3.1g   | 633kcal 2.5g  | 616kcal 2.3g  | 603kcal 3.0g   | 645kcal 3.0g   | 564kcal 2.5g  |
| 22<br><b>お休み</b> | 23<br>ごはん<br>みそ汁<br>あじの山椒煮<br>大根のそぼろ煮<br>畑菜の和え物<br>果物              | 24<br>ごはん<br>みそ汁<br>五目たまごやき<br>じゃがいもきんぴら<br>キャブツとしその実和え<br>果物   | 25<br>ごはん<br>みそ汁<br>煮込みハンバーグ<br>ほうれん草のソテー<br>豆たっぷりサラダ<br>果物   | 26<br>ごはん<br>みそ汁<br>焼き肉<br>人参とじゃこの卵炒め<br>もやしのぽん酢和え<br>果物         | 27<br>ごはん<br>みそ汁<br>赤魚のネギ焼き<br>ちくわの甘辛煮<br>春雨の酢の物<br>果物               | 28<br>キーマカレー<br>コンソメスープ<br>パプリカサラダ<br>らっきょう漬け<br>フルーツヨーグルト      |
|                  | 554kcal 2.8g   | 596kcal 2.6g  | 667kcal 3.5g  | 679kcal 2.7g   | 612kcal 2.8g   | 612kcal 2.8g  |
| 29<br><b>お休み</b> | 30<br>ごはん<br>みそ汁<br>梅ささみフライ<br>高菜炒め<br>ごぼうサラダ<br>果物                | 31<br>ごはん<br>みそ汁<br>ツナ入り野菜オムレツ<br>ブロッコリーソテー<br>わさび和え<br>果物      | <p>今月の食で巡る旅のテーマは「兵庫県 姫路城」です。<br/>                 姫路城は江戸時代初期に建てられ、国宝や重要文化財に指定されています。真っ白な外壁が美しく、白鷺城とも呼ばれています。<br/>                 とふめし：ゆでた豆腐、さば、人参、ごぼう、油揚げなどを炒め、炊き立てのごはんと一緒に混ぜて食べる料理です。<br/>                 ひねぼん：鶏肉をぽん酢と薬味で和えた料理です。本来はひね鶏(卵を産まなくなった鶏)の肉を使うため、この名前がつけられました。</p> |  |  |   |
|                  | 693kcal 3.2g   | 583kcal 3.0g  |   |  |  |   |

