

## 天神屋のお夕飯便献立表【1月】



## ※材料の都合によりメニューが一部変更になる場合がございます。

				※材料の都合によりメニューが一部変更になる場合かごさいます。		
第1週			1/1(水)	1/2休)	1/3惍)	第1週
			(お正月休み)	(お正月休み)	(お正月休み)	
第2週	1/6(月)	1/7(火)	1/8( <b>/</b> K)	1/9(木)	1/10(金)	第2週
	さばの塩焼き	鶏チリ	豚ヒレカツ	赤魚の素揚げ 大根おろしソース	筑前煮	
	カブの豆乳クリーム煮	豆腐ニラ玉	麻婆こんにゃく	冬瓜のひき肉あんかけ	海鮮チャプチェ	
	ちくわ天	ミョウガ天ぶら	アスパラガスとパプリカのガーリック炒め	切り干し大根のナムル	みょうがの胡麻和え	
	ふきのマリネ	きゅうりマリネ	ふきのマリネ	みょうがマリネ	大根甘酢漬け	
	447kcal/塩分3.0g	428kcal/塩分3.1g	404kcal/塩分2.6g	442kcal/塩分3.6g	321kcal/塩分4.0g	
第3週	1/13(月)	1/14伙	1/15(zk)	1/16休	1/17俭	第3週
	(成人の日)	牛すね肉煮込みすき焼き	さばの生姜煮	バンバンジー	豚肉と根菜の生姜タレ	
		カニカマと錦糸玉子の青のり天ぷら	ブロッコリーと鶏むね肉のおかか胡麻和え	揚げ出し豆腐	麻婆こんにゃく	
		金平ごぼう	舞茸天	かぼちゃと小豆の煮物	ひじき煮	
		ふきのマリネ	大根甘酢漬け	パプリカマリネ	ふきのマリネ	
	-	313kcal/塩分2.0g	428kcal/塩分3.3g	497kcal/塩分3.3g	427kcal/塩分3.0g	
第4週	1/20(月)	1/21火	1/22(水)	1/23休	1/24金	第4週
	白身魚のアクアパッツァ	タンドリーチキン 五種豆のトマトソース炒めのせ	牛すね肉のすき焼風ごぼう風味	白身魚の南蛮漬け	鶏むね肉のサムゲタン風	
	スパニッシュオムレツ	カニカマと大葉の湯葉揚げ	揚げ出し豆腐	ナスのチリソース	えびとナスのチリソース	
	さつまいもの甘露煮	黒ごまじゃがいもサラダ	ツナマヨブロッコリー	菜の花の醤油漬け	かつお筍	
	舞茸のピクルス	インゲンの胡麻和え	ふきのマリネ	胡麻豆腐	パプリカマリネ	
	433kcal/塩分3.1g	411kcal/塩分3.6g	491kcal/塩分1.8g	428kcal/塩分3.4g	374kcal/塩分3.1g	
第5週	1/27(月)	1/28火	1/29(水)	1/30休)	1/31金	第5週
	豚と鶏ひき肉のハンバーグ	白身魚と千切りポテトのオーブン焼き シソ風味	鶏もも肉の胡麻醤油炒め	牛ミンチのロールキャベツ	白身魚の香草パン粉焼き	
	ほうれん草人参もやしのナムル	ナスの田楽	肉じゃが	豆腐のじゃこのせ	豚ヒレ肉の竜田揚げ	
	かぼちゃのいとこ煮	マカロニサラダ	さつまいも甘露煮天	ふきのマリネ	しらたきのお稲荷さん	
	ふきのマリネ	大根の梅酢漬け	赤パプリカマリネ	ひじき煮	菜の花の醤油漬け	
	492kcal/塩分3.8g	400kcal/塩分2.3g	422kcal/塩分4.0g	464kcal/塩分3.9g	348kcal/2.5g	