

すこやかⅠ 常食 献立だより 2025年12月



曜日 日付	月 1	火 2	水 3	木 4	金 5	土 6	日 7
朝	パン 鶏肉のグリル しろなと豚肉のトマトスープ	ごはん 千草焼き 納豆 味噌汁(じゃがいも・白菜)	ごはん ポロニアソーセージ 味噌汁(わかめ・ちくわ)	ごはん ポテトミンチ巻き キャベツとえのきの麺ナムル和え 味噌汁(玉ねぎ・人参)	ごはん カニカマ入りだし巻き卵 チンゲン菜と油揚げのピーナツ和え 味噌汁(大根・大根葉)	ごはん ほうれん草オムレツ 大根とちくわの香味ドレサラダ 味噌汁(油揚げ・人参)	ごはん 照り焼き風肉団子 もやしとコーンの和風ドレサラダ 味噌汁(絹揚げ・玉ねぎ)
	エネ 266 kcal 蛋白 11.3 g 脂質 11.2 g 食塩 1.3 g	エネ 353 kcal 蛋白 13 g 脂質 6.4 g 食塩 1.35 g	エネ 377 kcal 蛋白 11.6 g 脂質 8.7 g 食塩 2.28 g	エネ 342 kcal 蛋白 9.7 g 脂質 3.9 g 食塩 1.48 g	エネ 361 kcal 蛋白 13.6 g 脂質 7.9 g 食塩 1.4 g	エネ 378 kcal 蛋白 11.7 g 脂質 8.8 g 食塩 1.62 g	エネ 388 kcal 蛋白 12.9 g 脂質 9.5 g 食塩 1.43 g
昼	ごはん えびマカロニグラタンフライ(濃厚ソース) ベーコンと枝豆の塩バターソテー もやしとちくわの香味ドレサラダ 味噌汁(大根・あさり) いりこ風味	ごはん 煮込みハンバーグ キャベツと鶏肉の炒め物 味噌汁(もやし・油揚げ) マンゴー缶	ごはん 赤魚の柚庵焼き 里芋と豚肉の煮物 白菜といんげんのピリ辛和え 味噌汁(絹揚げ・小松菜) 白味噌仕立て	ごはん シロガネタラのソテー(マリネソース) 昆布大豆煮 ほうれん草のごまドレサラダ 味噌汁(さつまいも・白ねぎ) いりこ風味	ごはん クリームチキン 白菜と豚肉の煮物 アスパラの大葉ドレサラダ 味噌汁(もやし・平天) 麦白味噌仕立て	ごはん 豚肉のピリ辛炒め 一口がんもの煮物 味噌汁(キャベツ・ごぼう) みかん缶	ごはん 焼きさわらの南蛮漬け 里芋と油揚げの煮物 キャベツと平天のバジルドレサラダ 味噌汁(ソーメン)
	エネ 595 kcal 蛋白 20.6 g 脂質 23.7 g 食塩 2.98 g	エネ 582 kcal 蛋白 19.5 g 脂質 21.3 g 食塩 2.17 g	エネ 478 kcal 蛋白 26 g 脂質 9.5 g 食塩 2.24 g	エネ 454 kcal 蛋白 24.9 g 脂質 9.1 g 食塩 2.27 g	エネ 501 kcal 蛋白 21.6 g 脂質 15.8 g 食塩 2.14 g	エネ 509 kcal 蛋白 17.1 g 脂質 16.7 g 食塩 1.54 g	エネ 555 kcal 蛋白 22.9 g 脂質 15.4 g 食塩 2.85 g
タ	ごはん 牛皿 ほうれん草とかんぴょうの煮浸し やっこ(味噌ダレ) すまし汁(もずく)	ごはん 豚肉の生姜煮 ごぼうの味噌金平 大根とパプリカの和風ドレサラダ すまし汁(白ねぎ・しいたけ)	ごはん タンドリーチキン 玉ねぎとツナのミニオムレツ ブロッコリーのたらこマヨサラダ 味噌汁(大根葉・しめじ)	ごはん 豚カツの卵とじ もやしとピーマンの炒め物 赤だし(あさり・白菜) ちりめん山椒	ごはん さけのちゃんちゃん焼き 茎わかめと絹揚げの炒め煮 カリフラワーといんげんのマヨサラダ すまし汁(おくら・おつゆ麴)	ごはん ホホの香草焼き(オニオンソース) じゃがいものそぼろ煮 しろなのパンパントレサラダ 味噌汁(しめじ・しいたけ)	ごはん 擬製豆腐 チンゲン菜と鶏肉の炒め物 味噌汁(白菜・大根葉) 白味噌仕立て フルーツ(パイン缶・黄桃缶)
	エネ 509 kcal 蛋白 18.9 g 脂質 17.6 g 食塩 2.66 g	エネ 508 kcal 蛋白 17.7 g 脂質 15.6 g 食塩 2.51 g	エネ 532 kcal 蛋白 24.6 g 脂質 17.8 g 食塩 1.83 g	エネ 620 kcal 蛋白 24 g 脂質 20.3 g 食塩 3.11 g	エネ 585 kcal 蛋白 28.7 g 脂質 19.9 g 食塩 3.49 g	エネ 517 kcal 蛋白 24 g 脂質 13.2 g 食塩 2.51 g	エネ 469 kcal 蛋白 14.4 g 脂質 10.2 g 食塩 2.23 g
計	エネ 1370 kcal 蛋白 50.8 g 脂質 52.4 g 食塩 6.94 g	エネ 1443 kcal 蛋白 50.2 g 脂質 43.3 g 食塩 6.03 g	エネ 1387 kcal 蛋白 62.2 g 脂質 36 g 食塩 6.35 g	エネ 1416 kcal 蛋白 58.7 g 脂質 33.3 g 食塩 6.86 g	エネ 1446 kcal 蛋白 63.9 g 脂質 43.6 g 食塩 7.04 g	エネ 1403 kcal 蛋白 52.8 g 脂質 38.7 g 食塩 5.68 g	エネ 1412 kcal 蛋白 50.3 g 脂質 35.1 g 食塩 6.51 g
日付	8	9	10	11			
朝	パン 大豆ミートハンバーグ(野菜ソース) コーンポタージュスープ	ごはん ミートオムレツ ほうれん草とかまぼこの麺ナムル和え 味噌汁(大根葉・玉ねぎ)	ごはん 豚肉の筑前煮 もやしと油揚げの豆乳和え 味噌汁(大根・うまい菜)	ごはん でんぶ入りだし巻き卵 ブロッコリーと平天の白ごま和え 味噌汁(あさり・人参)			
	エネ 367 kcal 蛋白 11.3 g 脂質 15.8 g 食塩 1.79 g	エネ 324 kcal 蛋白 11.1 g 脂質 4 g 食塩 1.64 g	エネ 400 kcal 蛋白 15 g 脂質 10.6 g 食塩 1.42 g	エネ 401 kcal 蛋白 17.9 g 脂質 9.2 g 食塩 1.73 g			
昼	鶏そぼろと卵の二色丼 筍と昆布の煮物 ブロッコリーのスローサラダ 味噌汁(もやし・じゃがいも) いりこ風味	ごはん さばの照り煮 ピーマンと豚肉の炒め物 キャベツとなめこのわさび和え 味噌汁(チンゲン菜・油揚げ)	ごはん 合鴨スモークスライス 小松菜とツナの炒め物 カリフラワーのレモンドレサラダ 味噌汁(キャベツ・わかめ) 白味噌仕立て	ごはん 鶏肉のにんにく醤油焼き 奈良のっぺ[奈良県郷土料理] 胡瓜の甘酢和え			
	エネ 490 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 16 g 食塩 2.66 g	エネ 572 kcal 蛋白 23.2 g 脂質 25.6 g 食塩 2.08 g	エネ 533 kcal 蛋白 20.1 g 脂質 21.4 g 食塩 2.24 g	エネ 448 kcal 蛋白 18.3 g 脂質 11.5 g 食塩 1.48 g			
タ	ごはん 白身魚の竜田揚げ(甘酢あん) 切干大根と鶏肉の煮物 豚汁(豚肉・しいたけ・人参) きざみしば漬け	ごはん 蒸し鶏(梅ソース) 絹揚げの煮物 マカロニサラダ 味噌汁(さつまいも・白菜)	ごはん ホッケのたれ焼き 高野豆腐のそぼろ煮 白菜と大根葉のピーナツ和え 味噌汁(白ねぎ・ちくわ)	ごはん 白身魚の味噌煮 白菜と鶏肉のとりみ炒め ポテトサラダ すまし汁(チンゲン菜・しいたけ)			
	エネ 521 kcal 蛋白 21.1 g 脂質 13.5 g 食塩 2.44 g	エネ 527 kcal 蛋白 27.9 g 脂質 14.1 g 食塩 2.57 g	エネ 475 kcal 蛋白 28 g 脂質 11.4 g 食塩 2.3 g	エネ 547 kcal 蛋白 25 g 脂質 20.4 g 食塩 2.23 g			
計	エネ 1378 kcal 蛋白 50.2 g 脂質 45.3 g 食塩 6.9 g	エネ 1423 kcal 蛋白 62.2 g 脂質 43.8 g 食塩 6.29 g	エネ 1408 kcal 蛋白 63 g 脂質 43.4 g 食塩 5.96 g	エネ 1396 kcal 蛋白 61.2 g 脂質 41 g 食塩 5.45 g			
							12月11日(木)昼食 奈良のっぺ [奈良県郷土料理]  奈良のっぺとは、奈良の1年を締めくくる春日大社の「春日若宮おん祭」のご馳走料理として食べられています。大根や人参、里芋などの具材をだし汁で煮込んだ精進料理です。優しい味わいの奈良のっぺをご賞味ください。

常食 献立だより 2025年12月 ◇②◇

曜日	月	火	水	木	金 12	土 13	日 14
日付							
朝					ごはん チキンナゲット(トマトソース) 大根とコーンのパンパンドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・しめじ)	白菜と鶏肉の雑炊 じゃがいもと豚肉の煮物 ほうれん草と平天の塩ごま和え 手作りりんごゼリー	ごはん 鶏つみれの煮物 白菜とアスパラの麦味噌和え 味噌汁(大根・あさり)
					エネ 397 kcal 蛋白 12.4 g 脂質 9.2 g 食塩 1.6 g	エネ 311 kcal 蛋白 11.2 g 脂質 6.7 g 食塩 1.67 g	エネ 363 kcal 蛋白 16.2 g 脂質 6.2 g 食塩 1.54 g
昼					ちらし寿司 大豆とこんにゃくの煮物 しろなとちくわの和え物 味噌汁(白菜・ごぼう) 白味噌仕立て	ごはん 鶏チリ 金時豆煮 もやしの香味ドレサラダ 中華スープ(ザーサイ・わかめ)	ごはん 白身魚の煮付け うまい菜と鶏肉の炒め物 スパゲティサラダ とろろ汁
					エネ 456 kcal 蛋白 17.9 g 脂質 7 g 食塩 3.98 g	エネ 628 kcal 蛋白 19.9 g 脂質 24.7 g 食塩 2.8 g	エネ 526 kcal 蛋白 26 g 脂質 15.2 g 食塩 2.13 g
タ					ごはん 豚肉の和風炒め やっこ(大葉味噌ダレ) かきたま汁 フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	ごはん シロガネダラの生姜煮 大根とツナの炒め物 ひじきとれんこんのマヨサラダ 味噌汁(キャベツ・えのき) いりこ風味	ごはん 豚肉の野菜炒め いかふくさ焼き ブロッコリーと油揚げの塩ホンと和え 味噌汁(玉ねぎ・かまぼこ)
計					エネ 593 kcal 蛋白 24.8 g 脂質 22.3 g 食塩 2.05 g エネ 1445 kcal 蛋白 55.2 g 脂質 38.6 g 食塩 7.63 g	エネ 449 kcal 蛋白 21.6 g 脂質 9.5 g 食塩 2.61 g エネ 1388 kcal 蛋白 52.7 g 脂質 41 g 食塩 7.08 g	エネ 516 kcal 蛋白 22.9 g 脂質 17.9 g 食塩 2.09 g エネ 1405 kcal 蛋白 65.1 g 脂質 39.3 g 食塩 5.77 g
日付	15	16	17	18	19	20	21
朝	パン スクランブルエッグ(ケチャップ) 里芋と豚肉のスープ	ごはん お魚厚揚げの煮物 しろなの麴ナムル和え 味噌汁(もやし・しめじ)	ごはん 玉子焼き 大根とちくわの白ごま和え 味噌汁(チンゲン菜・油揚げ)	ごはん メヌケの焼き浸し もやしといんげんの豆乳和え 味噌汁(キャベツ・しいたけ)	ごはん プレーンオムレツ(野菜ソース) うまい菜と平天のおから和え 味噌汁(大根葉・里芋)	ごはん 白身魚のつみれ(柚子) コールスローサラダ 味噌汁(玉ねぎ・さつまいも)	ごはん チキンピカタ ほうれん草と平天のピーナツ和え 味噌汁(白菜・ごぼう)
	エネ 299 kcal 蛋白 11.4 g 脂質 11.6 g 食塩 1.87 g	エネ 350 kcal 蛋白 10.3 g 脂質 6.8 g 食塩 1.76 g	エネ 407 kcal 蛋白 13 g 脂質 11.1 g 食塩 1.44 g	エネ 340 kcal 蛋白 18.7 g 脂質 4.7 g 食塩 1.4 g	エネ 371 kcal 蛋白 12.7 g 脂質 5.2 g 食塩 2.06 g	エネ 397 kcal 蛋白 9.7 g 脂質 11.2 g 食塩 2.26 g	エネ 367 kcal 蛋白 13 g 脂質 6.4 g 食塩 1.84 g
昼	ごはん レモンチキン ごぼうと平天の煮物 味噌汁(油揚げ・大根葉)白味噌仕立て ヨーグルト(マンゴーソース)	ごはん 豚肉のオイスター炒め えびシューマイ 杏仁豆腐とフルーツ缶の盛合せ	ごはん ホキのソテー(和風バターソース) 小松菜と鶏肉の炒め物 カリフラワーとコーンのバジルドレサラダ 味噌汁(白菜・白ねぎ)	ごはん ハンバーグ(ドミソース) 高野豆腐のサイコロ煮 ほうれん草とかまぼこのごまドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)いりこ風味	チキンカレー ブロッコリーとツナの香味ドレ和え 洋なし缶のはちみつジュレ	木の葉丼 もやしと鶏肉の炒め物 とろろの梅かつお和え 味噌汁(あさり・わかめ)	ごはん 赤魚の西京焼き ひじきと油揚げの煮物 さつまいものサラダ すまし汁(ソーメン)
	エネ 554 kcal 蛋白 21.1 g 脂質 14.7 g 食塩 1.79 g	エネ 593 kcal 蛋白 17.7 g 脂質 20.3 g 食塩 1.4 g	エネ 488 kcal 蛋白 21.8 g 脂質 13.6 g 食塩 2.09 g	エネ 583 kcal 蛋白 21.1 g 脂質 23.2 g 食塩 3.19 g	エネ 496 kcal 蛋白 18.5 g 脂質 10.6 g 食塩 1.95 g	エネ 489 kcal 蛋白 21.8 g 脂質 10.2 g 食塩 3.54 g	エネ 478 kcal 蛋白 21.6 g 脂質 9.9 g 食塩 2.09 g
タ	ゆかり御飯 さわらの照り焼き もやしと鶏肉の炒め物 いんげんのスローサラダ 味噌汁(小松菜・しいたけ)	ごはん 牛肉コロッケ(濃厚ソース) 絹揚げの煮物 白菜となめこの和え物 味噌汁(わかめ・人参) いりこ風味	ごはん 豚肉の山椒煮 キャベツとあさりの炒め物 やっこ(醤油) 味噌汁(おくら・巻麴)麦白味噌仕立て	ごはん おでん 金平ごぼう はちみつねり梅	ごはん 白身魚の生姜煮 大根と豚肉の塩だしとろみ炒め マカロニサラダ 味噌汁(油揚げ・人参)	ごはん 豚肉のプルコギ いかふくさ焼き 白菜としいたけの麦味噌和え 味噌汁(絹揚げ・大根) いりこ風味	ごはん 肉団子の甘酢あんかけ 大豆とキャベツのじゃこ炒め 大根と大根葉の和え物 味噌汁(小松菜・えのき)
	エネ 494 kcal 蛋白 24.9 g 脂質 16.8 g 食塩 2.6 g	エネ 607 kcal 蛋白 20 g 脂質 21.4 g 食塩 2.92 g	エネ 544 kcal 蛋白 24.5 g 脂質 19.4 g 食塩 2.64 g	エネ 579 kcal 蛋白 21.1 g 脂質 19.4 g 食塩 3.81 g	エネ 542 kcal 蛋白 25.1 g 脂質 18.3 g 食塩 2.1 g	エネ 520 kcal 蛋白 22.2 g 脂質 18.2 g 食塩 1.95 g	エネ 563 kcal 蛋白 18.5 g 脂質 19.1 g 食塩 2.44 g
計	エネ 1347 kcal 蛋白 57.3 g 脂質 43.1 g 食塩 6.26 g	エネ 1550 kcal 蛋白 48.1 g 脂質 48.4 g 食塩 6.08 g	エネ 1438 kcal 蛋白 59.2 g 脂質 44.1 g 食塩 6.17 g	エネ 1502 kcal 蛋白 60.9 g 脂質 47.3 g 食塩 8.39 g	エネ 1409 kcal 蛋白 56.3 g 脂質 34.2 g 食塩 6.12 g	エネ 1405 kcal 蛋白 53.7 g 脂質 39.5 g 食塩 7.76 g	エネ 1408 kcal 蛋白 53.1 g 脂質 35.4 g 食塩 6.38 g

常食 献立だより 2025年12月 ◇③◇

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	22	23	24	25	26	27	28
朝	パン 擬製豆腐(そぼろあん) クラムチャウダー 手作りパナ風味ゼリー	ごはん かに玉 もやしのりんごドレサラダ 味噌汁(白菜・うまい菜)	ごはん 鶏つみれ(トマト) 納豆 味噌汁(あさり・玉ねぎ)	ごはん 白身魚揚げの煮物 大根と大根葉の麦味噌和え 味噌汁(チンゲン菜・人参)	ごはん ハムチーズピカタ ほうれん草の豆乳和え 味噌汁(大根葉・里芋)	大根雑炊 絹揚げとグリーンピースのそぼろ煮 ブロッコリーのスローサラダ 金時豆煮	ごはん 玉子焼き スパゲティサラダ 味噌汁(絹揚げ・大根葉)
	エネ 301 kcal 蛋白 10.6 g 脂質 10.4 g 食塩 1.45 g	エネ 336 kcal 蛋白 10 g 脂質 6.3 g 食塩 1.3 g	エネ 402 kcal 蛋白 19.1 g 脂質 8.3 g 食塩 1.68 g	エネ 366 kcal 蛋白 9.8 g 脂質 7.9 g 食塩 1.75 g	エネ 355 kcal 蛋白 10.6 g 脂質 7.7 g 食塩 1.7 g	エネ 358 kcal 蛋白 13.8 g 脂質 12.8 g 食塩 1.82 g	エネ 462 kcal 蛋白 12.7 g 脂質 16.3 g 食塩 1.48 g
昼	ごはん 豚肉のごま醤油炒め かぼちゃの含め煮 キャベツとコーンのマヨサラダ 赤だし(油揚げ・しいたけ)	ねぎとろ丼 豚肉と絹揚げの煮物 ブロッコリーのハンパンドレサラダ 味噌汁(キャベツ・しめじ)	ごはん 豚肉と大根の利休煮 白菜と鶏肉のとりみ炒め 玉子豆腐 すまし汁(小松菜・しいたけ)	オムライス 鶏の唐揚げ ブロッコリーの洋風お浸し じゃがいものポタージュスープ	ごはん さばの味噌煮 大根と豚肉の金平 いんげんとパプリカのおからサラダ すまし汁(白菜・えのき)	ごはん 白身魚の唐揚げ(中華あん) れんこんと油揚げの煮物 白菜とちくわのピリ辛和え 味噌汁(さつまいも・しいたけ) いりこ風味	ごはん 豚肉のオイスター炒め ふろふき大根(白味噌田楽) キャベツのピーナツドレスサラダ すまし汁(白ねぎ・わかめ)
	エネ 619 kcal 蛋白 22.6 g 脂質 28.1 g 食塩 2.14 g	エネ 565 kcal 蛋白 29.2 g 脂質 19.7 g 食塩 3.31 g	エネ 528 kcal 蛋白 21.2 g 脂質 20.7 g 食塩 2.97 g	エネ 597 kcal 蛋白 20.5 g 脂質 20.9 g 食塩 2.34 g	エネ 591 kcal 蛋白 22.1 g 脂質 27.5 g 食塩 2.15 g	エネ 495 kcal 蛋白 22.1 g 脂質 10.9 g 食塩 2.3 g	エネ 498 kcal 蛋白 17.5 g 脂質 15.7 g 食塩 1.88 g
タ	ごはん 銀ひらすの照り煮 卵の花 チンゲン菜のからし和え 味噌汁(大根葉・白ねぎ) 白味噌仕立て	ごはん 鶏肉の柚子茶煮 れんこんとちりめんの金平 大根と平天の和風ドレスサラダ 味噌汁(かぼちゃ)	ごはん あじの香味焼き カリフラワーとウインナーのソテー キャベツとちくわの塩レモンドレスサラダ 味噌汁(油揚げ・白ねぎ)	ごはん かれいの山椒煮 もやしと豚肉の炒め物 白菜のあっさり漬け フルーツ(洋なし缶・黄桃缶)	ごはん 蒸し鶏(油淋ソース) 梅尾煮(とがのおに) キャベツと平天のごまドレスサラダ 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	ごはん 鶏肉のさっぱり煮 キャベツとツナの炒め物 のり佃煮	ごはん いわしの生姜煮 ふかしじゃがいも(コーン) しろなと平天の白ごま和え 味噌汁(あさり・油揚げ) 白味噌仕立て
	エネ 454 kcal 蛋白 21.7 g 脂質 10.6 g 食塩 1.83 g	エネ 520 kcal 蛋白 23 g 脂質 13.8 g 食塩 2.46 g	エネ 454 kcal 蛋白 24.2 g 脂質 8.3 g 食塩 2.37 g	エネ 457 kcal 蛋白 25.8 g 脂質 9.7 g 食塩 1.2 g	エネ 483 kcal 蛋白 21.4 g 脂質 6.6 g 食塩 1.82 g	エネ 466 kcal 蛋白 20.7 g 脂質 16.1 g 食塩 1.2 g	エネ 469 kcal 蛋白 20.1 g 脂質 8.7 g 食塩 2.64 g
計	エネ 1373 kcal 蛋白 54.9 g 脂質 49.1 g 食塩 5.42 g	エネ 1422 kcal 蛋白 62.2 g 脂質 39.7 g 食塩 7.06 g	エネ 1385 kcal 蛋白 64.5 g 脂質 37.3 g 食塩 7.02 g	エネ 1420 kcal 蛋白 56.1 g 脂質 38.5 g 食塩 5.29 g	エネ 1429 kcal 蛋白 54.1 g 脂質 41.8 g 食塩 5.68 g	エネ 1319 kcal 蛋白 56.7 g 脂質 39.8 g 食塩 5.32 g	エネ 1429 kcal 蛋白 50.3 g 脂質 40.6 g 食塩 6 g
日付	29	30	31				
朝	パン 野菜とわかめの豆乳寄せ じゃがいもと鶏肉のカレースープ	ごはん かも団子 しろなの麦味噌和え 味噌汁(油揚げ・大根葉)	ごはん 5品目具材の玉子焼き いんげんのバジルドレサラダ 味噌汁(大根・わかめ)	12月22日(月)昼食 かぼちゃの含め煮 冬至		12月25日(木)昼食 クリスマス	
	エネ 268 kcal 蛋白 8.4 g 脂質 10.2 g 食塩 1.65 g	エネ 411 kcal 蛋白 14.5 g 脂質 13 g 食塩 1.71 g	エネ 381 kcal 蛋白 10 g 脂質 10.5 g 食塩 1.59 g				
昼	ごはん 鶏肉の炭焼き風味 白菜とかまぼこの炒め煮 粕汁(豚肉・しいたけ・人参) 寒天とフルーツ缶の盛合せ	ごはん 白身魚の煮付け 大根と鶏肉の炒め物 白菜とニラの塩ごま和え 味噌汁(もやし・絹揚げ)	キーマカレー キャベツと平天の香味ドレスサラダ 手作りいちごミルクプリン				
	エネ 521 kcal 蛋白 20.7 g 脂質 14.8 g 食塩 2.16 g	エネ 452 kcal 蛋白 24.3 g 脂質 12.8 g 食塩 1.86 g	エネ 568 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 19.7 g 食塩 2.09 g				
タ	ごはん 干草蒸し 大豆とえびの煮物 大根とパプリカのハンパンドレサラダ 味噌汁(キャベツ・ごぼう)	ごはん 豚肉とキャベツの味噌炒め かにシューマイ かぼちゃのサラダ すまし汁(白ねぎ・しめじ)	晦日そば 豚肉と絹揚げの炒め煮 フルーツ(みかん)				
	エネ 542 kcal 蛋白 20.9 g 脂質 16.2 g 食塩 3.12 g	エネ 558 kcal 蛋白 17.6 g 脂質 20.8 g 食塩 2.09 g	エネ 554 kcal 蛋白 22 g 脂質 17.4 g 食塩 4.26 g				
計	エネ 1331 kcal 蛋白 49.9 g 脂質 41.2 g 食塩 6.93 g	エネ 1422 kcal 蛋白 56.4 g 脂質 46.6 g 食塩 5.66 g	エネ 1502 kcal 蛋白 49.8 g 脂質 47.6 g 食塩 7.94 g				
							
				冬至とは、1年で昼が一番短く夜が一番長くなる日の事です。一年で最も昼の時間が短いことから、冬至は運氣が下がり身体も弱ると考えられていました。それを乗り越えるために栄養価の高いかぼちゃを食べることで無病息災を願う風習が生まれたと言われていす。		世界のクリスマスの料理の定番料理として七面鳥がありますが、日本では入手が困難なため鶏肉料理が定番化したそうです。キリストの降誕を祝うことで各国の伝統的な食文化やヨーロッパの習慣と結びつき、多様なケーキや焼き菓子なども生まれたそうです。	
							
						晦日そばは、他の麺類に比べて切れやすいことから、1年の厄災や苦勞を切り捨てて翌年に持ち越さないという願いを込めて年越しそばを食べるという説があります。晦日そばにはえび天が乗って食べ応えもあります。ぜひお楽しみに。	