



～年始のご挨拶～

新年あけましておめでとうございます。  
 去年は格別の御厚情を賜り、厚く御礼申し上げます。  
 本年もお客様にお喜び頂けるお食事が提供できるよう努力してまいりますので、  
 何卒昨年同様のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



1日(金)
年始休業



4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)
年始休業	肉団子の甘酢あんかけ 青椒肉絲春巻	ミックスグリル	そばろ肉じゃが	唐揚げの甘ダレ和え
	マカロニの和風ソテー オクラとれんこんの炊き合わせ その他	花さつまと茄子の炊き合わせ ワカメとえのきの煮浸し その他	マカロニバジルソテー がんと人参の炊き合わせ その他	高野豆腐の胡麻和え コーンの甘辛煮 その他
	熱量 308 Kcal 蛋白 13.4 g 脂質 10.6 g 塩分 2.7 g	熱量 629 Kcal 蛋白 21.7 g 脂質 37.7 g 塩分 4.5 g	熱量 255 Kcal 蛋白 11.7 g 脂質 5.5 g 塩分 3.1 g	熱量 394 Kcal 蛋白 21.2 g 脂質 22.7 g 塩分 2.3 g



11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)
成人の日	天ぷら盛り合わせ	ローストンカツ	スタミナチキン	田楽
	ひじきの炒め煮 小松菜の煮浸し その他	三角厚揚げ煮 ワケギの炒め物 その他	炒り豆腐 大根と高菜のごま油炒め その他	スパゲティーオーロラサラダ コロッケ その他
	熱量 457 Kcal 蛋白 24.8 g 脂質 23.9 g 塩分 2.7 g	熱量 351 Kcal 蛋白 11.8 g 脂質 17.6 g 塩分 3.1 g	熱量 381 Kcal 蛋白 23.7 g 脂質 21.6 g 塩分 3.1 g	熱量 318 Kcal 蛋白 14.4 g 脂質 12.9 g 塩分 3.0 g



18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)
フライドチキン	クリームコロッケ ミニハンバーグ	オムレッツデミグラスソース	チキン南蛮	白身魚フライ ハムステーキ
温野菜 チンゲン菜のごま和え その他	マカロニオーロラサラダ 高野豆腐とスナップエンドウの炊き合わせ その他	レンコンの甘酢漬 ほうれん草のソテー その他	彩りひじき煮 茄子のオランダ煮 その他	スパゲティーレモンソテー オクラと竹輪の炊き合わせ その他
熱量 642 Kcal 蛋白 17.9 g 脂質 41.8 g 塩分 2.8 g	熱量 355 Kcal 蛋白 10.7 g 脂質 18.1 g 塩分 3.4 g	熱量 352 Kcal 蛋白 11.7 g 脂質 12.4 g 塩分 4.6 g	熱量 479 Kcal 蛋白 20.6 g 脂質 29.4 g 塩分 3.7 g	熱量 319 Kcal 蛋白 18.1 g 脂質 12.7 g 塩分 3.1 g



25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)
三元豚ヒレカツ	鶏肉の唐揚げトマトソース	アジフライ・玉子焼き	肉団子と根菜の煮物	照焼チキンパスタ イカフライ
炊き合わせ 小松菜と麩の甘辛煮 その他	切干大根の洋風煮 茄子のおかか煮 その他	五目金平 もやしの甘酢和え その他	塩ダレ焼きそば ピーマンのごま和え その他	炒り豆腐 菜の花の辛子和え その他
熱量 314 Kcal 蛋白 19.1 g 脂質 8.3 g 塩分 3.0 g	熱量 449 Kcal 蛋白 18.7 g 脂質 26.0 g 塩分 3.1 g	熱量 299 Kcal 蛋白 13.2 g 脂質 11.5 g 塩分 3.6 g	熱量 403 Kcal 蛋白 11.8 g 脂質 19.2 g 塩分 4.1 g	熱量 293 Kcal 蛋白 18.2 g 脂質 12.4 g 塩分 3.5 g

旨味の強い三元豚のヒレ肉を使用しました