2025年12月



*祝日も配食致します。

NPO法人 長寿社会を考える会 さくらんぼ食事サービス 電話:661-3861

| 日 | 曜日 | | 献 | 立 | |
|----|----|----------|-----------|------------|---------------|
| 1 | 月 | 塩鯖 | 春雨サラダ | カボチャの煮物 | 野菜炒め |
| 2 | 火 | 生姜焼き | マカロニサラダ | 切り干し大根 | 磯辺揚げ |
| 3 | 水 | ホイル焼き | 辛し和え | ひじきの煮物 | カニ玉 |
| 4 | 木 | 鶏の唐揚げ | コールスロー | 三色和え | 車ふと野菜の煮物 |
| 5 | 金 | 焼き魚 | 大根サラダ | おかか和え | 肉団子の酢豚風 |
| 6 | ± | | | | |
| 7 | 日 | | | | |
| 8 | 月 | 豚の味噌漬け | ミモザサラダ | おひたし | 厚揚げと野菜の煮物 |
| 9 | 火 | ミートローフ | ごま和え | ナポリタン | カブとさつま揚げの煮物 |
| 10 | 水 | 西京漬け | さつま芋サラダ | 切り昆布の煮物 | 八宝菜 |
| 11 | 木 | 鯖の生姜煮 | ピーナッツ和え | 焼きビーフン | けんちん煮 |
| 12 | 金 | ササミフライ | ナムル | カボチャのチーズ焼き | 田楽 |
| 13 | ± | | | | |
| 14 | Ш | | | | |
| 15 | 月 | 甘塩鮭 | 豆サラダ | きんぴら | 肉団子と大根の煮物 |
| 16 | 火 | 鶏のネギソース | ブロッコリーサラダ | 大学芋 | 袋煮 |
| 17 | 水 | ムニエル | なめ茸和え | スクランブルエッグ | クリーム煮 |
| 18 | 木 | 煮魚 | 酢の物 | ごま和え | 野菜のオイスターソース炒め |
| 19 | 金 | 焼き肉 | パスタサラダ | おかか和え | 竹輪と野菜の煮物 |
| 20 | ± | | | | |
| 21 | 田 | | | | |
| 22 | 月 | マスタードポーク | ポテトサラダ | 煮びたし | 高野豆腐の煮物 |
| 23 | 火 | 鯖の味噌煮 | 春雨サラダ | 辛し和え | がんもとカボチャの煮物 |
| 24 | 水 | 粕漬け | 三色和え | 五目豆 | マーボ豆腐 |
| 25 | 木 | 鶏の照り焼き | コールスロー | ナポリタン | ポトフ |
| 26 | 金 | 焼き魚 | マカロニサラダ | ニラ玉 | 肉じゃが |
| 27 | 土 | | | | |
| 28 | 田 | | | | |
| 29 | 月 | 西京漬け | おひたし | インゲン辛しマヨ | すき焼き風煮物 |
| 30 | 火 | 天ぷら | 酢の物 | 白和え | 筑前煮 |
| 31 | 水 | | | | 年末休暇 |

【レンジ使用の際の温め方(500W 1分)】

- ・別の器に移して、ラップする。 または、
- ・フタを取り、ラップする。

◎アルミカップは取り出してから温めて下さい。

- 注:◎加熱しすぎますと容器・フタが変形します。
- ◆1食 800円
- ◆注文、キャンセルは 当日 11:00までにお願いいたします。
- ◆材料などの都合で献立が一部変わることがあります。
- ◆容器は水洗いしてお返し下さい。
- ◆交通事情で配達が遅れる事がございます。
- ◆お弁当はお早めにお召し上がり下さい。

お手数ですが、よろしくお願いいたします。