

## 令和8年1月予定献立表

日	曜	主 食	献 立 名				
7	水	麦飯	米粉のカレー	すずなすずしろサラダ	れんこんチップス		
8	木	白飯	麻婆豆腐	春巻き	きゅうりの香り漬け		
9	金	白飯	鯖の甘酢あんかけ	いそか和え	雑煮		
12	月		成人の日				
13	火	白飯	鰯の味噌幽庵焼き	ひじきの炒め煮	ちゃんこ汁		
14	水	白飯	揚げ餃子(小2:中3個)	チンゲンサイの中華サラダ	わかめスープ		
15	木	サンドイッチパンズパン	フィッシュバーガー(白身魚フライ・マヨキャベツ・スライスチーズ)	冬野菜の米粉シチュー			
16	金	白飯	キムタク丼の具	和風ポテトサラダ	具だくさん汁 ラ・フランスゼリー		
19	月	あいちの大根葉ご飯	ニギスフライのレモンソース	春菊ヒツナの和え物	みそおでん		
20	火	白飯	米粉のハヤシ	オムレツ	れんこんのおかかマヨ		
21	水	白飯	ヤンニョムチキン	もやしのナムル	春雨スープ		
22	木	白飯	鮭のねぎソースがけ	三色和え	★味噌豆乳ちゃんぽんスープ		
23	金	白飯	豚肉のしょうが炒め	即席漬け	いも団子汁 いちごヨーグルト		
26	月	白飯	塩糀唐揚げ(小・中2個)	水菜のうま塩和え	津島麩とえびの中華スープ		
27	火	愛知の米粉入りパン	愛知野菜のトマト煮	ハンバーグ	キャベツサラダ		
28	水	白飯	みそかつ	おひたし	かき玉汁 ういろう		
29	木	きしめん	越津ねぎ入りきしめんの汁	一塩漬け	手作り甘酒ケーキ		
30	金	白飯	かきましの具	ぶりの照り焼き	八杯汁 みかん		