



週間献立表



	1月8日 月曜日	1月9日 火曜日	1月10日 水曜日	1月11日 木曜日	1月12日 金曜日	1月13日 土曜日	1月14日 日曜日
朝食	和食 ご飯 スナッパ炒め スパゲティサラダ 味噌汁	ご飯 しろ菜のドレ和え 野菜の中華煮 味噌汁	ご飯 茄子の炒め物 オクラの和え物 味噌汁	ご飯 三度豆のサラダ ひじき煮 味噌汁	ご飯 もやし炒め しろ菜の和え物 味噌汁	ご飯 大豆のスープ煮 オクラのポン酢和え 味噌汁	ご飯 スナッパのピーナツ和え 小松菜の煮浸し 味噌汁
	洋食 パン スナッパ炒め 果物 飲料	パン しろ菜のドレ和え 果物 飲料	パン 茄子の炒め物 果物 飲料	レーズンパン 三度豆のサラダ 果物 飲料	パン もやし炒め 果物 飲料	パン 大豆のスープ煮 果物 飲料	パン スナッパのピーナツ和え 果物 飲料
昼食	A ご飯 きつねそば 	玉子巻き寿司(洋風) 	明太子の日   パン		ご飯 牛肉の味噌煮味噌煮 	ご飯 鶏肉のもろみ焼き 	旬：菜の花 
	B ご飯 オクラドレ和え	ひじき炒め インゲンわさび和え 味噌汁	明太子パスタ ほうれん草ソテー コンソメスープ	ちくわの煮物 青梗菜中華和え すまし汁	スナッパエンドウのソテー さつま芋サラダ すまし汁	味噌バターラーメン 	かきあげ丼 冬瓜の煮物 ピーマンの昆布和え すまし汁
	* 麺類・カレー・シチュー・ハヤシライス等を選択された方には汁物はつきませんのでご了承ください。* 写真はイメージです。						
	夕食	ご飯 鱈の蒸しポン酢かけ 冬瓜のあんかけ ほうれん草の和え物 すまし汁	ご飯 鶏肉の和風炒め 大根旨煮 小松菜のしそ和え すまし汁	ご飯 豚肉カレーソテー さつまいも甘煮 ピーマンの昆布和え すまし汁	ご飯 散らし寿司(カニ) かぶのあんかけ 春菊のしそ和え 味噌汁	ご飯 アジの南蛮漬 小松菜の煮浸し ブロッコリーのツナ和え 味噌汁	ご飯 豆腐の中華風炒め煮 チンゲン菜ソテー いんげん中華和え 中華スープ

仕入れの都合上、献立が変更する場合がございます。ご了承くださいますようよろしくお願い致します。

□明太子の日□

日本で初めて明太子をつくったのは、福岡県福岡市博多区に本社を置き、「味の明太子」などを製造・販売する企業「ふくや」創業者である川原俊夫さん。

川原さんは、韓国で食べた「タラコのキムチ漬け」をヒントに、辛子明太子を考案し、福岡名産「辛子明太子」が誕生しました。

1949(昭和24)年1月10日、博多・中洲の市場で辛子明太子を販売。これを記念し、1月10日が「明太子の日」になったそうです。

