



献立表



スーパ-・コート武庫之荘

		12/15 (月)	12/16 (火)	12/17 (水)	12/18 (木)	12/19 (金)	12/20 (土)	12/21 (日)
朝食	和食	ご飯 しろ菜和え物 厚焼き卵 味噌汁	ご飯 マカロニソテー 青梗菜の和え物 味噌汁	ご飯 スナップの炒め物 パンプキンサラダ 味噌汁	ご飯 もやしの炒め物 オクラ和え物 味噌汁	ご飯 スナッ'ルイッ' しろ菜の和え物 味噌汁	ご飯 小松菜のソテー うすら豆 味噌汁	ご飯 かぶの炒め煮 白菜のドレ和え 味噌汁
	洋食	食パン しろ菜和え物 果物 飲料	食パン マカロニソテー 果物 飲料	食パン スナップの炒め物 果物 飲料	ツイストパン もやしの炒め物 果物 飲料	食パン スナッ'ルイッ' 果物 飲料	パン 小松菜のソテー 果物 飲料	食パン かぶの炒め煮 果物 飲料
昼食	A	ご飯 豚汁うどん  スナップの中華和え	ご飯 ブリ大根  里芋の味噌がらめ 小松菜のドレ和え すまし汁	ご飯 きつねそば  ほうれん草のしらす和え	ご飯 カレイの煮付け  厚揚げの炒め物 大根サラダ 味噌汁	ご飯 特製すき焼き風  温泉卵 香の物 デザート 月祭メニュー	ご飯 塩梅カレー  サラダ デザート 塩梅カレー	ご飯 海老カツ  冬瓜の煮物 ビー・マソムル すまし汁
			旬ぶり					
	B							ご飯 牛丼  冬瓜の煮物 ビー・マソムル すまし汁
夕食		ご飯 鯖△ニエル 南瓜洋風煮 ビー・マソのうま塩和え コンソメスープ	ご飯 鶏の生姜焼き がんもの煮物 菜の花の辛子和え 味噌汁	ご飯 柳川風 しろ菜ソテー うぐいす煮豆 すまし汁	ご飯 和風0-ルキャッ じゃが芋炒め わかめサラダ すまし汁	ご飯 赤魚の粕漬け焼き 南瓜煮物 根菜サラダ 味噌汁	ご飯 五目たまご焼き じゃがいも山椒煮 もやしドレ和え 味噌汁	ご飯 鯖のみぞれ煮 炒り豆腐 ほうれん草の和え物 味噌汁



■ぶり■

ぶりは大きさによって名前が異なる「出世魚」として有名ですが、その名前は地域によって様々です。関西での一般的な呼び名は、約10〜30cmサイズだと「ツバス」、約30〜40cmサイズは「メジロ」、約40〜60cmサイズは「ハマチ」で、60cm超えのサイズを「ブリ」と呼ぶそうです。

写真はイメージです。