



献立表

スバード武庫之荘

		1/12 (月)	1/13 (火)	1/14 (水)	1/15 (木)	1/16 (金)	1/17 (土)	1/18 (日)
朝食	和食	ご飯 青梗菜ソテー オクラ和え物 味噌汁	ご飯 小松菜の和風和え カリフラワーの炒め物 味噌汁	ご飯 ひじき煮 マカロニサラダ 味噌汁	ご飯 南瓜サラダ もやし炒め 味噌汁	ご飯 かぶ中華和え 金平ごぼう 味噌汁	ご飯 じゃが芋とワインナーの洋風炒め きのこの和え物 味噌汁	ご飯 玉ねぎ和風炒め しろ菜の和え物 味噌汁
		食パン 青梗菜ソテー 果物 飲料	食パン 小松菜の和風和え 果物 飲料	食パン ひじき煮 果物 飲料	クリームエスカルゴ 南瓜サラダ 果物 飲料	食パン かぶ中華和え 果物 飲料	パン じゃが芋とワインナーの洋風炒め 果物 飲料	食パン 玉ねぎ和風炒め 果物 飲料
昼食	A	ご飯 玉子巻き寿司	ご飯 姫路おでん	ご飯 木の葉丼	小豆粥	海鮮散らし	ご飯 豚丼	ご飯 メンチカツ
		大豆の煮物 春菊のおひたし 味噌汁	だし巻き卵 ほうれん草のごま和え 味噌汁	金平れんこん 白菜甘酢和え すまし汁	鰯の酒蒸し 厚揚げ煮 しろなの和え物 すまし汁	酢の物 茶碗蒸し 赤だし	煮奴 キャベツサラダ 味噌汁	がんもの煮物 菜の花の和え物 すまし汁
昼食	B	兵庫グルメ				小正月 ごちそうメニュー		
夕食		ご飯 豚肉かー炒め ごぼうおかか煮 スナップの和風和え すまし汁	ご飯 ハバーグトマトソース もやしソテー しろ菜和え物 すまし汁	ご飯 白身魚の野菜あんかけ 南瓜バターー 青菜からし和え 味噌汁	ご飯 豚肉の生姜焼き ほうれん草の胡麻和え 里芋のサラダ 味噌汁	ご飯 鶏大根 インゲンの炒め物 花野菜ドレ和え すまし汁	ご飯 焼きうどん キャベツサラダ 味噌汁 すまし汁	ご飯 魚のごま味噌焼き がんもの煮物 菜の花の和え物 すまし汁



■姫路おでん■

「姫路おでん」は生姜醤油で味わうおでんの総称です。姫路おでん普及委員会が定める定義では「お皿の上から生姜醤油をかける」のも「生姜醤油を小皿に入れて、つけて食べる」のもどちらも姫路おでん。おでん出汁にも決まりはなく、濃く甘い味づけでも、優しい薄味でも、生姜醤油で食べるおでんは全て姫路おでんになるそうです。

写真はイメージです。