



献立表



台山桃中豊コトババ

	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	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
		青梗菜ソテー	小松菜の和風和え	ひじき煮	南瓜サラダ	かぶ中華和え	じゃが芋とウインナーの洋風炒め
		オクラ和え物	カリフラワーの炒め物	マカロニサラダ	もやし炒め	金平ごぼう	きのこの和え物
		味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
朝食	洋食	食パン	食パン	食パン	クリームエスカルゴ	食パン	パン
		青梗菜ソテー	小松菜の和風和え	ひじき煮	南瓜サラダ	かぶ中華和え	じゃが芋とウインナーの洋風炒め
		果物	果物	果物	果物	果物	果物
		飲料	飲料	飲料	飲料	飲料	飲料
昼食	A	ご飯	ご飯	ご飯	小豆粥	海鮮散らし	おにぎり
		玉子巻き寿司	姫路おでん	木の葉丼			焼きうどん
							
		大豆の煮物	だし巻き卵	金平れんこん	鰯の酒蒸し	酢の物	キャベツサラダ
		春菊のおひたし	ほうれん草のごま和え	白菜甘酢和え	厚揚げ煮	茶碗蒸し	味噌汁
		味噌汁	味噌汁	すまし汁	しろなの和え物	赤だし	がんもの煮物
					すまし汁		菜の花の和え物
							すまし汁
兵庫グルメ				小正月	ごちそうメニュー		
昼食	B				ご飯		
					ぶりの照り焼き		
							
					酢の物		
					ひじき煮		
					赤だし		
夕食		ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
		豚肉かー炒め	ハツバーグトマトソース	白身魚の野菜あんかけ	豚肉の生姜焼き	鶏大根	赤魚香味ソース
		ごぼうおかか煮	もやしソテー	南瓜パリソテー	ほうれん草の胡麻和え	インゲンの炒め物	鯖ピリ辛焼き
		スナップの和風和え	しろ菜和え物	青菜からし和え	里芋のサラダ	花野菜ドレ和え	カリフラワーのさっと煮
		すまし汁	すまし汁	味噌汁	味噌汁	すまし汁	春雨のサラダ
							味噌汁



■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ではなく、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。