# 2024 こんだてひょう 1月

| | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1日 | 2日 | 3日 | 4日 | 5日 | 6日 |
| 朝 | | お正月<br>御飯<br>おせち盛合せ(伊達巻、黒豆、蒲鉾、ちょろぎ)<br>関東雑煮風汁<br>牛乳 | 食パン(8枚切)<br>ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの海老炒め<br>ﾊﾟﾝﾌﾟｷﾝｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ｵｸﾗ、青ﾈｷﾞ)<br>牛乳 | 御飯<br>ｶﾞﾝﾓと根菜の煮物<br>ﾁﾝｹﾞﾝ菜のしらす和え<br>すまし汁(玉葱、ﾋﾗﾀｹ)<br>牛乳 | 御飯<br>ｶﾘﾌﾗﾜｰのそぼろ煮<br>小松菜のゆかり和え<br>味噌汁(花麩、ｴﾉｷ)<br>牛乳 | 食パン(8枚切)<br>ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ<br>豆と挽肉のﾄﾏﾄ炒め<br>ごぼうｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ｻﾂﾏ芋、人参)<br>牛乳 | 御飯<br>茄子とﾋﾟｰﾏﾝの甘辛炒め<br>白菜とﾂﾅの胡麻ﾄﾞﾚ和え<br>味噌汁(花麩、葉大根)<br>牛乳 |
| 昼 | | お正月<br>赤飯<br>鶏肉の塩麹焼<br>筑前煮<br>おせち盛合せ(昆布巻、金団、春菊)<br>まんじゅう(白) | お正月<br>散らし寿司(ｴﾋﾞ、錦糸卵、ﾚﾝｺﾝ)<br>炊き合わせ<br>おせち盛合せ(厚焼玉子、寿蒲鉾、なます)<br>まんじゅう(紅) | お正月<br>中華おこわ<br>飲茶盛合わせ(錦糸焼売、ｶﾆ風味焼売、翡翠ｴﾋﾞ餃子)<br>ｷｬﾍﾞﾂとﾂﾅのﾅﾑﾙ<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾏﾝｺﾞｰ | <br>御飯<br>ﾒﾝﾁｶﾂ<br>菜の花とﾁｸﾜの煮浸し<br>ｼﾞｬｶﾞ芋とｲﾝｹﾞﾝのｻﾗﾀﾞ<br>ﾖｰｸﾞﾙﾄ・ﾌﾙｰﾂｿｰｽ | 御飯<br>蒸鳥のｵｰﾛﾗｿｰｽかけ(ﾒﾊﾞﾙ)<br>もやしとﾍﾞｰｺﾝのｿﾃｰ<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとﾋﾟｰﾏﾝのｻﾗﾀﾞ<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾌﾙｰﾂｶｸﾃﾙ缶 | 御飯<br>豚肉のしぐれ煮<br>じゃが芋金平<br>ｶﾌﾞと蒲鉾の梅和え<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾐｶﾝ缶 |
| 夕 | | 御飯<br>魚の照り煮(銀ﾋﾗｽ)<br>かぶのｶﾆﾏあんかけ<br>ｷｬﾍﾞﾂとﾜｶﾒのｺﾞﾏ風味ｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁(畑菜、玉葱) | 御飯<br>肉じゃが(豚肉)<br>ﾎｳﾚﾝ草とｱｻﾘの炒め物<br>春雨中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ<br>すまし汁(豆腐、葉大根) | 御飯<br>鯖のﾐﾘﾝ焼<br>鶏れんこん煮<br>白菜とﾅﾙﾄのおかか和え<br>味噌汁(春菊、油揚げ) | 御飯<br>魚とｱｻﾘのﾎﾟﾄﾌ(ﾀﾗ)<br>茄子のチーズ焼<br>ﾎｳﾚﾝ草とﾊﾑのｻﾗﾀﾞ<br>ﾎﾟﾀｰｼﾞｭ | 御飯<br>鶏の治部煮<br>青梗菜とｶﾆｶﾏの炒め物<br>大根の酢の物<br>味噌汁(豆腐、青ﾈｷﾞ) | 御飯<br>五目卵焼 付 銀あん<br>小松菜のｼﾗｽ煮<br>ｶﾘﾌﾗﾜｰとｺｰﾝのｻﾗﾀﾞ<br>すまし汁(ﾜｶﾒ、水菜) |
| | 7日 | 8日 | 9日 | 10日 | 11日 | 12日 | 13日 |
| 朝 | 御飯<br>ﾊﾝﾍﾟﾝと南瓜の煮物<br>ｵｸﾗのﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え<br>すまし汁(菜の花、玉葱)<br>牛乳 | 御飯<br>じゃが芋のそぼろ煮<br>ﾎｳﾚﾝ草の和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ<br>味噌汁(庄内麩、ﾅﾒｺ)<br>牛乳 | 食パン(8枚切)<br>ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ<br>ﾂﾅ入りｽｸﾗﾝﾌﾞﾙｴｯｸﾞ<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(水菜、大根)<br>牛乳 | 御飯<br>青梗菜と油揚の煮浸し<br>蒸し茄子のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞかけ<br>味噌汁(ｼﾞｬｶﾞ芋、絹ｻﾔ)<br>牛乳 | 御飯<br>里芋と薩摩揚の煮物<br>ﾓﾔｼの和風ｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁(花麩、ﾜｶﾒ)<br>牛乳 | 食パン(8枚切)<br>ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ<br>ｵﾑﾚﾂ<br>ゆかり和え(大根)<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(菜の花、白ﾈｷﾞ)<br>牛乳 | 御飯<br>ｾﾝﾏｲとｻﾂﾏ揚げの煮物<br>白菜のｻﾗﾀﾞ<br>すまし汁(麩、畑菜)<br>牛乳 |
| 昼 | 春の七草<br>七草粥<br>生揚と鶏肉のｵｲｽﾀｿｰｽ炒め<br>青梗菜の煮浸し<br>春雨とﾊﾑの中華ｻﾗﾀﾞ<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾊﾟｲﾝ缶 | 御飯<br>魚の塩焼(ｱｼﾞ)<br>ｶﾘﾌﾗﾜｰの味噌炒め<br>ﾓﾔｼの酢の物<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾘﾝｺﾞ缶 | 御飯<br>生揚と玉葱のそぼろ煮<br>ｼﾗｽと小松菜の炒め物<br>ｶﾌﾞとﾜｶﾒの辛子和え<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾌﾙｰﾂｶｸﾃﾙ缶 | 御飯<br>白身魚の中華風照焼<br>ﾁﾅﾝﾎﾞｰﾙの中華風煮<br>ｲﾝｹﾞﾝとﾊﾑの中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ<br>ﾌﾙｰﾂ・白桃缶 | 御飯<br>鶏肉と里芋の旨煮<br>ﾎｳﾚﾝ草とﾁｸﾜの炒め煮<br>かぶのﾚﾓﾝ和え<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾊﾟｲﾝ缶 | はとバスツアー・東京<br>深川飯<br>ちゃんこ鍋風<br>きんぴらごぼう<br>小松菜の柚子浸し<br>芋ようかん | 御飯<br>豆腐とえびの中華うま煮<br>茄子とﾋﾟｰﾏﾝの甘辛炒め<br>青梗菜とﾅﾙﾄのｻﾗﾀﾞ<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾐｶﾝ缶 |
| 夕 | 御飯<br>蒸魚のｺﾞﾏﾀﾞﾚ漬(銀ﾋﾗｽ)<br>ｷｬﾍﾞﾂとﾁｸﾜの炒め物<br>ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁(里芋、畑菜) | 御飯<br>八宝菜<br>大学芋<br>茄子の香味ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ<br>中華ｽｰﾌﾟ(ｺｰﾝ、人参) | 御飯<br>魚の明太子ﾏﾖﾈｰｽﾞ焼(ﾀﾗ)<br>南瓜のｿﾃｰ<br>茹ｷｬﾍﾞﾂとｶﾆｶﾏのｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ｼﾞｬｶﾞ芋、菜の花) | 御飯<br>豚肉のすき焼き風煮<br>金時煮豆<br>ｵｸﾗの和え物<br>すまし汁(玉葱、ﾄﾛﾛ昆布) | 御飯<br>焼魚のﾎﾟﾝ酢かけ(ﾒﾊﾞﾙ)<br>ｻﾂﾏ芋の甘辛炒め<br>小松菜とｶﾆｶﾏのお浸し<br>すまし汁(葉大根、豆腐) | 御飯<br>白身魚のﾊﾞｼﾞﾙｿｰｽ<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとﾊﾑの炒め物<br>ｷｬﾍﾞﾂのｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(人参、ｺｰﾝ) | 御飯<br>豚肉の柳川風煮<br>ﾋﾟﾘ辛炒め(れんこん、ﾁｸﾜ)<br>ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁(ｻﾂﾏ芋、葉大根) |
| | 14日 | 15日 | 16日 | 17日 | 18日 | 19日 | 20日 |
| 朝 | 御飯<br>ｶﾘﾌﾗﾜｰの炒め<br>豆たっぷりﾊﾙｼｰｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁(白菜、春菊)<br>牛乳 | 御飯<br>車麸の卵とじ<br>茄子のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞかけ<br>すまし汁(里芋、ｷｬﾍﾞﾂ)<br>牛乳 | 食パン(8枚切)<br>ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ<br>大根とﾂﾅの炒め物<br>小松菜のｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ﾋﾗﾀｹ、ｲﾝｹﾞﾝ)<br>牛乳 | 御飯<br>ｶﾞﾝﾓと根菜の煮物<br>ﾓﾔｼと干しｴﾋﾞのしそ風味和え<br>味噌汁(ﾜｶﾒ、葉大根)<br>牛乳 | 御飯<br>竹輪と白菜の炒め<br>ｲﾝｹﾞﾝのﾋﾟｰﾅｯﾂ和え<br>味噌汁(花麩、畑菜)<br>牛乳 | 食パン(8枚切)<br>ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ<br>ｽｸﾗﾝﾌﾞﾙｴｯｸﾞ<br>人参とﾂﾅのﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(南瓜、小松菜)<br>牛乳 | 御飯<br>里芋とｴﾋﾞﾂﾐﾚの煮物<br>豆たっぷりﾊﾙｼｰｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁(麩、青ﾈｷﾞ)<br>牛乳 |
| 昼 | 御飯<br>鶏のﾊﾞｰﾍﾞｷｭｰｿｰｽ焼<br>里芋の含め煮<br>ｲﾝｹﾞﾝとﾆｶﾏのｻﾗﾀﾞ<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾏﾝｺﾞｰ缶 | 御飯<br>つみれとｼﾞｬｶﾞ芋の煮物<br>鶏肉と根野菜の炒め<br>ｵｸﾗの梅和え<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾊﾟｲﾝ缶 | 健幸御膳～疲れにくい体に～<br>鶏とごぼうの卵とじ丼<br>生揚と茄子のｼﾞﾝｼﾞｬｰｿﾃｰ<br>切り干し大根のｿﾑﾀﾑ風ｻﾗﾀﾞ<br>黒ｺﾞﾏﾌﾘﾝ | 御飯<br>豚肉のｹﾁｬｯﾌﾟ煮<br>南瓜のｸﾞﾗｯｾ<br>ﾎｳﾚﾝ草と蒲鉾のｻﾗﾀﾞ<br>ﾌﾙｰﾂ・白桃缶 | 御飯<br>魚の野菜蒸(ﾒﾊﾞﾙ)<br>じゃが芋の煮物<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとﾊﾑのﾎﾟﾝ酢風味<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾘﾝｺﾞ缶 | 御飯<br>豚肉の生姜焼<br>ぜんまいと油揚の煮物<br>ｷｬﾍﾞﾂの黒ｺﾞﾏ和え<br>ﾌﾙｰﾂ・黄桃缶 | 御飯<br>豆腐ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとﾍﾞｰｺﾝの炒め物<br>大根とﾜｶﾒの酢の物<br>ﾖｰｸﾞﾙﾄ・ﾐｶﾝ缶 |
| 夕 | 御飯<br>魚のゆず味噌焼(ｻﾊﾞ)<br>ｶﾌﾞの炒め<br>小松菜のﾅﾑﾙ<br>すまし汁(ﾋﾗﾀｹ、ﾜｶﾒ) | 御飯<br>豚肉のｽﾀﾐﾅ炒め<br>さつま芋の煮物<br>白菜と蒲鉾の甘酢漬け<br>味噌汁(油揚げ、ﾎｳﾚﾝ草) | 御飯<br>魚のﾁｰｽﾞｸﾘｰﾑｿｰｽ(ﾀﾗ)<br>ｳｨﾝﾅｰの野菜炒め<br>春雨ｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(水菜、人参) | 御飯<br>カ二玉<br>ｶﾌﾞとﾍﾞｰｺﾝの炒め<br>ｷｬﾍﾞﾂの中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ<br>中華ｽｰﾌﾟ(ｷｸﾗｹﾞ、ｵｸﾗ) | 御飯<br>鶏肉の味噌ﾏﾖﾈｰｽﾞ焼<br>青梗菜と薩摩揚の煮浸し<br>うぐいす煮豆<br>すまし汁(ｺﾞﾎﾞｳ、水菜) | 御飯<br>白身魚の山椒煮<br>もやしの和風炒め<br>ｻﾂﾏ芋ｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁(ｵｸﾗ、ｶﾌﾞ) | 御飯<br>鶏とｶﾘﾌﾗﾜｰの中華炒め<br>茄子の中華煮<br>白菜のﾅﾑﾙ<br>中華ｽｰﾌﾟ(ｺｰﾝ、葉大根) |
| | 21日 | 22日 | 23日 | 24日 | 25日 | 26日 | 27日 |
| 朝 | 御飯<br>生揚とｻﾂﾏ芋の煮物<br>ｵｸﾗのなめ茸和え<br>味噌汁(菜の花、玉葱)<br>牛乳 | 御飯<br>茄子とｴﾘﾝｷﾞの炒め物<br>豆とﾂﾅのｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁(油揚げ、玉葱)<br>牛乳 | 食パン(8枚切)<br>ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ<br>小松菜の卵炒め<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ｻﾂﾏ芋、白ﾈｷﾞ)<br>牛乳 | 御飯<br>厚焼卵<br>ごぼうｻﾗﾀﾞ<br>すまし汁(ﾅﾒｺ、ﾜｶﾒ)<br>牛乳 | 御飯<br>青梗菜とｱｻﾘの炒り煮<br>南瓜のｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁(油揚げ、畑菜)<br>牛乳 | 食パン(8枚切)<br>ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ<br>ｳｨﾝﾅｰのｺﾝｿﾒ煮<br>小松菜のｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(大根、青ﾈｷﾞ)<br>牛乳 | 御飯<br>竹輪と白菜の炒め<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの胡麻和え<br>味噌汁(春菊、ﾅﾒｺ)<br>牛乳 |
| 昼 | 御飯<br>ｴﾋﾞと玉葱の卵とじ<br>肉団子と春雨の旨煮<br>ｷｬﾍﾞﾂと蒲鉾の柚子香和え<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾏﾝｺﾞｰ缶 | 御飯<br>筑前煮<br>大根とﾊﾑの千切り炒め<br>小松菜と錦糸卵のﾋﾟｰﾅｯﾂ和え<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾘﾝｺﾞ缶 | 丼・生魚<br>ねぎとろ丼<br>ｶﾞﾝﾓの煮物<br>ｷｭｳﾘとｶﾌﾞのｻﾗﾀﾞ<br>ﾌﾙｰﾂ・黄桃缶 | <br>御飯<br>肉豆腐<br>じゃが芋とﾂﾅの炒め物<br>ｷｬﾍﾞﾂと蒲鉾のおかか和え<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾐｶﾝ缶 | 御飯<br>豚肉とｻﾂﾏ芋の甘辛煮<br>ｶﾌﾞのかに風味あんかけ<br>ﾎｳﾚﾝ草のなめ茸和え<br>ﾖｰｸﾞﾙﾄ・ﾌﾙｰﾂｿｰｽ | 御飯<br>白身魚ﾌﾗｲ<br>人参ｼｼﾘｼﾘ(ﾂﾅ)<br>ｶﾘﾌﾗﾜｰのｻﾗﾀﾞ<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾌﾙｰﾂｶｸﾃﾙ缶 | 御飯<br>松風焼<br>南瓜の甘煮<br>青梗菜のﾜｻﾋﾞ和え<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾏﾝｺﾞｰ缶 |
| 夕 | 御飯<br>ﾎﾟｰｸｿﾃｰ・ﾘﾝｺﾞｿｰｽ<br>ｶﾌﾞとｱｻﾘのﾄﾏﾄ煮<br>ﾊﾟﾝﾌﾟｷﾝｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ｼﾞｬｶﾞ芋、舞茸) | 御飯<br>魚の和風ｽﾃｰｷ(ﾀﾗ)<br>高野豆腐の含め煮<br>ﾓﾔｼのｻﾗﾀﾞ<br>すまし汁(ﾄﾛﾛ昆布、畑菜) | 御飯<br>鶏肉の水炊き鍋風<br>青梗菜の塩炒め<br>ｵｸﾗとｶﾆｶﾏのﾎﾟﾝ酢和え<br>味噌汁(庄内麩、ﾎｳﾚﾝ草) | 御飯<br>魚の胡麻だれ焼(銀ﾋﾗｽ)<br>鶏肉と大根の甘辛煮<br>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・ｺｰﾝｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁(ｶﾌﾞ、葉大根) | 御飯<br>蒸し餃子・野菜あんかけ<br>白菜とｴﾋﾞの塩炒め<br>胡瓜のｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁(麩、卵) | 御飯<br>鶏肉となすの煮物<br>里芋の田楽<br>ｲﾝｹﾞﾝと蒲鉾のおかか和え<br>すまし汁(ﾄﾛﾛ昆布、ｵｸﾗ) | 御飯<br>魚のﾀﾙﾀﾙｿｰｽかけ(ﾒﾊﾞﾙ)<br>ﾏｶﾛﾆとﾍﾞｰｺﾝのﾄﾏﾄ煮<br>大根ｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ﾋﾗﾀｹ、畑菜) |
| | 28日 | 29日 | 30日 | 31日 | | | |
| 朝 | 御飯<br>ひじきと生揚の煮物<br>ﾎｳﾚﾝ草の和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ<br>すまし汁(花麩、ｶﾌﾞ)<br>牛乳 | 御飯<br>ｴﾋﾞつみれとﾅｽの煮物<br>豆たっぷりﾊﾙｼｰｻﾗﾀﾞ<br>すまし汁(里芋、畑菜)<br>牛乳 | 食パン(8枚切)<br>ｼﾞｬﾑ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ<br>ﾌﾟﾚｰﾝｵﾑﾚﾂ<br>茹ｷｬﾍﾞﾂのｻﾗﾀﾞ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ｻﾂﾏ芋、ﾎｳﾚﾝ草)<br>牛乳 | 御飯<br>大根のそぼろ味噌煮<br>春菊のくるみ和え<br>すまし汁(ｼﾞｬｶﾞ芋、青ﾈｷﾞ)<br>牛乳 | | | |
| 昼 | 御飯<br>白身魚のｶﾙｰﾑﾆｴﾙ<br>卵野菜炒め<br>ﾓﾔｼのﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ<br>ﾌﾙｰﾂ・黄桃缶 | 御飯<br>生揚と白菜の中華旨煮<br>大根とあさりの炒め煮<br>ｾﾞﾝﾏｲのﾅﾑﾙ<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾊﾟｲﾝ缶 | 麺の日<br>白湯ﾗｰﾒﾝ<br>切昆布と大豆と油揚の煮物<br>ﾓﾔｼと錦糸卵のしそ風味和え<br>ﾌﾙｰﾂ・白桃缶 | 御飯<br>魚の南蛮漬(鯖)<br>ｼｭｰﾏｲ<br>春雨の和え物<br>ﾌﾙｰﾂ・ﾌﾙｰﾂｶｸﾃﾙ缶 | | | |
| 夕 | 御飯<br>牛肉と車麸のしぐれ煮<br>きんぴられんこん<br>ｵｸﾗと錦糸卵の和え物<br>味噌汁(ｻﾂﾏ芋、小松菜) | 御飯<br>魚の粕漬焼(ﾀﾗ)<br>青梗菜の干しｴﾋﾞ炒め<br>ｷｭｳﾘとﾜｶﾒの酢の物<br>味噌汁(玉葱、ｺﾞﾎﾞｳ) | 御飯<br>魚の煮付け(ｱｼﾞ)<br>小松菜とｺｰﾝの炒め物<br>ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ<br>すまし汁(白菜、豆腐) | 御飯<br>高野豆腐の卵とじ<br>豚肉とﾎｳﾚﾝ草の中華炒め<br>ゆかり和え(ｶﾌﾞ)<br>味噌汁(里芋、ｵｸﾗ) | | | |

明けまして おめでとう ございます

※仕入れ等の関係により献立内容が変わることがございます。
※常食の献立内容を掲載させていただいています。