

令和七年 十一月・十二月 献立 (A)

箸付 茄子 しし唐 揚げ浸し 糸がき

前菜 鮟鱇肝 合鴨燻製 長芋明太子焼 松風

御造り 鮪平造り 烏賊糸造り

鰯燒霜レモンメ 妻物一式

焼物 鰯ソテー ブロッコリー ポテト

人参 トマト サニーレタス 和風ソース

鍋物 鶏つくね鍋 白菜 春菊 長葱

エリンギ 人参 燒豆腐 マロニー

揚げ物 鮓鯛唐揚げ 南瓜

茄子海鮮挟み揚げ しし唐 柚子塩

御食事 こしひかり

香の物 三点盛り

御椀 清汁仕立て 玉子素麺 海老 卷麩 葱

水菓子 柿ゼリー

令和七年 十一月・十二月 献立 (B)

箸付 蒸し鶏 卵 若芽 長葱 明太子和え

前菜 湯葉寿司 柿玉子

ワカサギ柚子煮 茄子田楽

御造り 鰯のたたき しめ鰯 つぶ貝 妻物一式

焼物 豚ロース陶板焼き

玉葱 人参 キヤベツ もやし

エリンギ ズッキーニ 焼肉のたれ

煮物 飛龍頭炊合せ

大根 小芋 いんげん 車麩 柿麩

揚げ物 天婦羅盛合せ 海老 烏賊

茄子 さつま芋 パプリカ 天つゆ

御食事 こしひかり

香の物 三点盛り

御椀 赤出汁仕立て 浅蜊 若芽 三つ葉

水菓子

苺 ケーキ