

ソナーレ浜田山

2023年12月25日～12月31日

ご挨拶

2023年もいよいよ残すところあと僅かとなりました。
今年も毎日お食事を召し上がって頂いた皆様に熱い御礼と感謝の言葉を述べさせて頂きたいと思ひます。
2024年も感謝の気持ちを忘れず、精進して参りたいと思ひます。



	12月25日(月)	12月26日(火)	12月27日(水)	12月28日(木)	12月29日(金)	12月30日(土)	12月31日(日)
朝 和 食	和食籠御膳 本日の焼き魚 厚焼き玉子 お楽しみ小鉢三点盛り 御飯 味噌汁 牛乳	巣ごもり玉子 旬菜の胡麻和え 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	五目炒め 旬菜のお浸し 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	朝粥料亭仕立て 本日の焼き魚 瓢亭玉子 お楽しみ小鉢三点盛り 特製粥 清汁梅仕立て 牛乳	アンサンブルエッグ 冷奴 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	朝食和定食 本日の焼き魚 出し巻玉子 お楽しみ小鉢三点盛り 御飯 味噌汁 牛乳	野菜炒め 旬菜の和え物 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳
朝 洋 食	ポークビーンズ ハムサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	巣ごもり玉子 旬菜のマリネ ジャム パン スープ 牛乳	五目炒め コールスローサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	蟹と野菜の炒め物 ポテトサラダ ジャム パン スープ 牛乳	アンサンブルエッグ フレンチサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	スクランブルエッグ マカロニサラダ ジャム パン スープ 牛乳	野菜炒め 花野菜サラダ ジャム パン スープ 牛乳
昼 食	三色丼 切り昆布と厚揚げの煮物 野菜の塩ダレ和え 味噌汁 果物	サバの南部焼き 田楽二種盛り 若布の和え物 御飯 清まし汁 果物	豚肉の生姜焼き 南瓜の旨煮 青梗菜のお浸し 御飯 味噌汁 果物	メバルの煮付け 細切り野菜のソテー 印元の和え物 御飯 味噌汁 果物	蒸し鶏 焼きビーフン しらす和え 御飯 スープ 果物	アジの艶煮 じゃが芋のソテー カニと若布の酢の物 御飯 清まし汁 果物	年越しそば がんもの炊合せ 青菜の胡麻和え 果物
おやつ	チョコムース	カステラ	いちごムース	カスタードケーキ	オレンジゼリー	ミニマフィンショコラ	杏仁豆腐
夕食	アカウオの照焼き 茄子の甘辛炒め 旬菜の和え物 わかめ御飯 清まし汁	鶏肉のオイスター炒め 里芋の煮物 カリフラワードレッシング和え 御飯 味噌汁	白身魚の野菜あんかけ 卵の花 なめ茸かけ 御飯 味噌汁	フライ盛合せ 筍の土佐煮 春菊の辛子和え 御飯 味噌汁	ロールキャベツ 蓮根の金平 茄子のしそ和え わかめ御飯 味噌汁	豚肉のしぐれ煮 旬菜の炒め物 白和え 御飯 清まし汁	サワラの粕漬け焼き さつま芋の旨煮 蕪の塩昆布和え 御飯 清まし汁

エネルギー:1769	タンパク:76	エネルギー:1659	タンパク:68.8	エネルギー:1658	タンパク:65.4	エネルギー:1538	タンパク:56.8	エネルギー:1715	タンパク:60.1	エネルギー:1903	タンパク:74	エネルギー:1619	タンパク:63.1
脂質:60.9	食塩相当量:9.4	脂質:54.8	食塩相当量:9.1	脂質:51.4	食塩相当量:8.7	脂質:48	食塩相当量:9.2	脂質:52.2	食塩相当量:9.9	脂質:66.4	食塩相当量:9.6	脂質:50.4	食塩相当量:7.5

※仕入れ等の都合により一部献立を変更する場合がございますので、あらかじめご了承下さいませ。