



12月 職員食堂 予定献立表

今月のテーマ “待ち焦がれたメリークリスマス！！”

今年のクリスマスも特別企画！
2人のシェフによるクリスマスランチが毎週、登場します♪
工夫を凝らした料理に感動すること間違いなし！

その他、今月も身体の温まるメニューや季節の野菜を取り入れたメニューを豊富に取り入れました♪
広くなった職員食堂で『冬ランチ』楽しみませんか？
皆さまのご利用、お待ちしております(*^_^*)
※年明けは1月4日から営業します※



月	火	水	木	金
			1日 ★ほっと温まるランチ★ ライス ハニーマスタード チキン グリーンサラダ ビーフチューホットパイ	2日 ★料理長クリスマス★ トマトとモッツアレラのスパゲティ 卵サラダ クレイシー ラムズ'ソフ'ソフ
			エネルギー：838kcal タンパク質：26.7g	エネルギー：847kcal タンパク質：25.6g
5日 ★副料理クリスマス★ ライス チキンレッグの クランベリーソース クラムチャウダー 実演！グループシェフ	6日 ★ザ・おでん★ ご飯 だしが決め手のおでん 白菜のおかか和え 雪見だいふく	7日 ★ガッツリ定食★ ご飯 サクサク！ヒレカツ すまし汁 漬物	8日 ★副料理長中華★ ライス ミニもやしそば 木の子と卵の炒め フルーツ杏仁	9日 ★料理長屋台メニュー★ ドネルケバブ フランクフルト もちポテト 一口りんご飴
エネルギー：848kcal タンパク質：34.7g	エネルギー：645kcal タンパク質：32.3g	エネルギー：635kcal タンパク質：31.9g	エネルギー：731kcal タンパク質：26.9g	エネルギー：803kcal タンパク質：20.3g
12日 ★副料理長クリスマス★ 岩のりとトマトのクリームパスタ 洋風茶わん蒸し グリーンサラダ コンソメスープ	13日 ★料理長加屋さん★ 本格派のチキンカレー ターメリックライス グリーンサラダ (特製ドレッシング) プレーンラッシー	14日 ★冬のお魚定食★ 十五穀米 ほっけ塩焼き 小松菜としらす和え けんちん汁 季節のフルーツ	15日 ★副料理長自家製パスタ★ ハムチーズサンド グリーンサラダ フライドポテト ジュリエンスープ	16日 ★副料理長冬ランチ★ しじみと葱の深川飯 ひつまぶし風 青葱入り出汁巻き玉子 すまし汁 白菜浅漬け パイまんじゅう
エネルギー：657kcal タンパク質：27.1g	エネルギー：842kcal タンパク質：26.7g	エネルギー：507kcal タンパク質：26.9g	エネルギー：649kcal タンパク質：21.8g	エネルギー：580kcal タンパク質：19g
19日 ★ふゆ麺★ 白菜と豚肉のあんかけ ニラ玉中華スープ あんこパイ	20日 ★実演！熱々！★ ご飯 揚げたて牛肉コロッケ 豚肉の生姜焼き グリーンサラダ みそ汁 コーヒゼリー	21日 ★冬至の洋食★ 3種のパン 柚子ジャム 厚切りベーコンのポト コールスローサラダ 南瓜プリン	22日 ★料理長クリスマス★ ガーリックポプリ いろんなハーブのライトチキ からしマヨネーズ スモークチキン クリスマス ショコラ・スポンジの香り	
エネルギー：779kcal タンパク質：34.2g	エネルギー：749kcal タンパク質：25.9g	エネルギー：750kcal タンパク質：20.6g	エネルギー：843kcal タンパク質：29.6g	
26日 ★冬のあったかランチ 手作り肉まん ミニカレーうどん 水菜サラダ 季節のフルーツ	27日 ★実演！ふわとろメニュー★ きのこクリームソースのスパ マカロニサラダ 大根のスープ ソーラテプリン		◆職員食堂ご利用方法◆ 職員食堂入口左脇にある名簿に前日14時までに○印をつけるだけ♪ (名簿には職員全員の名前が入っているので初めての方も大丈夫です！) 金額は1食300円(税別) お給料から自動的に引かれます。	
エネルギー：838kcal タンパク質：29.2g	エネルギー：833kcal タンパク質：28.2g			



←職員食堂で実演！出来たてをお楽しみください♪

*ご飯1杯150gで計算しています。

