

冬の献立 (エネルギー 2247kcal、塩分 9.0g、脂質 51.2g)

冬に美味しいモロコやセタシジミ、氷魚^{ひょうお}(アユの稚魚)を使った料理や、伝統的なごちそうであるすき焼き風鍋料理、牛肉(近江牛)のじゅんじゅんを組み合わせた温かい冬の献立です。



【朝食】

- ご飯 (主食 2つ)
- 打ち豆汁 (主菜 1つ)
- 氷魚の酢の物
- 青菜のごまあえ (副菜 1つ)
- きんかん・りんご (果物 1つ)



【昼食】

- 菜飯 (主食 2つ)
- もろこの南蛮漬け (主菜 1つ)
- ねごんぼ (副菜 2つ)
- みかん (果物 1つ)



【間食】

ホットミルク (牛乳・乳製品 2つ)



【夕食】

- ご飯 (主食 2つ)
- 牛肉のじゅんじゅん (副菜 2つ、主菜 3つ)
- 柿なます (副菜 1つ)
- 白菜の漬物

