

2022.11月献立表 治療食

月	火	水	木	金	土	
	1	2	3	4	5	
星	 11月 治療食	たらこのコンソメ煮	豚肉の山椒風味	赤魚の生姜煮	肉豆腐	鯖のカレームニエル
タ	豆腐ハンバーグ	さんまの焼き浸し	鶏の塩にんにく炒め	鮭のマヨ味噌焼き	豚肉のねぎ塩炒め	
7	8	9	10	11	12	
星	豚肉とキャベツの炒め物	あじの南蛮漬け	えびとじゃが芋のチリソース	ぶりの香味煮	鶏とインゲンの中華炒め	鯖の梅醤油焼き
タ	たらこのトマトソース	スペイン風オムレツ	カレイの塩昆布蒸し	焼肉風	赤魚の梅酒煮	牛肉のカレー炒め
14	15	16	17	18	19	
星	たらこのチーズ焼き	厚揚げのピリ辛炒め	さばの山椒焼き	鶏のさっぱり煮	鯖の生姜煮	牛肉の時雨煮
タ	豚肉の生姜焼き	あじの味噌焼き	牛肉の甘辛炒め	鮭の卸し煮	豚肉の味噌焼き	カレイ煮付
21	22	23	24	25	26	
星	豚肉ともやしの黒酢炒め	ぶりのはちみつ醤油漬け	ピーマンの肉詰め	白身魚のレモン蒸し	なすと豚肉の揚げ浸し	あじのパン粉焼き
タ	さんまの塩焼き	鶏肉のBBQソテー	天ぷら盛り合わせ	松風風焼き	カレイの梅ダレ	タンドリーチキン
28	29	30				
星	赤魚の竜田焼き	あじの黒酢かけ				鶏肉の味焼き
タ	チキン南蛮	牛肉のし煮	卸	鮭の中華スープ煮		

※献立は、仕入れの都合により、内容が変更する場合がありますが、ご了承ください。

※国産米を使用しています。



医療食・健康管理食・高齢者食の『ミール』
香川県丸亀市昭和町1-2

電話(0877)23-0345
FAX (0877)23-0346

◆身体を温めて風邪予防◆

免疫とは、体を病原体から守ったり傷ついた組織を修繕したりして、体全体の調子を整える仕組みのことです。そのため、免疫力が低下すると、インフルエンザなどの感染症や風邪にかかりやすくなります。一方で体温が上がると免疫力が上がると言われています。体温が上がると血液の流れがよくなり、白血球の動きも活性化され免疫力が高まるのです。

身体を温める食材の見分け方として

- ①育つ環境で見分ける …寒い国で育つ食材は体を温める作用がある。
- ②地面の上か下かで見分ける…地中で育つものは体を温め、地上で育つものは体を冷やす作用がある。
- ③発酵食品かで見分ける …発酵食品には体の代謝をよくする作用があり、体を温めてくれる。
- ④色で見分ける …オレンジや黄色の野菜は体を温め、白・緑・紫の食べ物は体を冷やす。トマトは例外で体を冷やす作用がある。

身体を温める食品としては、ねぎ・にら・玉ねぎ・生姜・にんにく・かぼちゃ・人参・納豆などがあげられます。

2022.12月献立表 治療食

月	火	水	木	金	土	
	1	2	3	4	5	
星	 12月 治療食			さばの生姜煮	牛肉と牛蒡の煮物	ぶりの土佐煮
タ				鶏とかぼちゃのクリーム煮	野菜入り卵焼き 鶏あんかけ	豚と白菜の煮物
5	6	7	8	9	10	
星	カレイ唐揚げ	牛肉と大根の生姜煮	鮭のバターポン酢	オープンオムレツ	白身魚の野菜あんかけ	鶏肉の味噌焼き
タ	厚揚げの野菜あんかけ	鯖のレモン焼き	豚肉のさっぱりお酢焼き	赤魚の揚げ浸し	しそつくね	さんまのごまだれ焼き
12	13	14	15	16	17	
星	筑前煮	牛肉と青菜の卸煮	さばの竜田揚げ	肉豆腐	カレイの和風グリル	豚肉の生姜焼き
タ	たらこの中華野菜のせ	キャベツと桜えびの卵焼き	豚肉の甘辛炒め	鮭の西京焼き	肉じゃが	鶏肉のピリ辛炒め
19	20	21	22	23	24	
星	鮭のレモンマリネ	肉団子の鶏ガラスープ	鯖の塩焼き	鶏肉の香味ソース	ぶりの漬け焼き	牛肉と里芋の煮物
タ	鶏肉のケチャップソテー	さばの黒酢かけ	牛肉の韓国風	白身魚の菜種焼き	ココットオムレツ	鯖ムニエル
26	27	28	29	30	31	
星	ロールキャベツのクリーム煮	さわらの照り焼き	豚バラ大根	さばの味噌煮	休	休
タ	白身魚のケチャップあん	牛肉の時雨煮	煮付盛り合わせ	鶏ときのこの旨煮	み	み

※12/30(金)~1/3(火)休み 1/4(水)より営業いたします。



※献立は、仕入れの都合により、内容が変更する場合がありますが、ご了承ください。

※国産米を使用しています。

医療食・健康管理食・高齢者食の『ミール』
香川県丸亀市昭和町1-2

電話(0877)23-0345
FAX (0877)23-0346

◆年越しそばについて◆

年末に食べるものの超定番といえば『年越しそば』。各家庭によって「温かいそば」「冷たいそば」「夕食に食べる」「夜中に食べる」など色々な文化があります。いずれにせよ「年越しそば」は日本人の年末年始の生活には欠かせないものです。

年越しそばを食べる習慣の由来ははっきりとはしませんが、

- ①長生きできるように
そばのように細く長く過ごせることを願って食べられています。
- ②今年の不運を切り捨て来年を幸運で迎えられるように
そばは切れやすいため、今年の苦労や不運を綺麗に切り捨てて新しい年を迎えるためと言われています。
- ③金運があがりますように
昔の金銀細工師は、細工で散らかった金や銀を集めるためにそば粉を使っていたため金運が上がるとされています。
- ④来年も無病息災でありますように
そばは風雨にさらされても日光を浴びると再び元気になります。何度も元気に蘇るという願いが込められています。

と言われています。

