

令和7年12月

〔昼食〕

お名前

様 No.

コース

メイン変更は

・魚

奇数月:天津卵

偶数月:ハンバーグ

・コロケです。

変更の際は、各日付に○印をつけてください。

1日 [月]	2日 [火]	3日 [水]	4日 [木]	5日 [金]	6日 [土]
ごはん (ふりかけ) 煮込みおでん 白菜と海老のクリーム和え 野菜の梅おろし和え ようかん つみれの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 550kcal	ごはん 昔ながらのカレー (豚) 野菜コロケ やわらか筍と菜の花のサラダ 和のパンケーキ 玉ねぎの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 592kcal	ごはん 梅入り生姜焼き (豚) 冬瓜と山菜の炊き合せ マロニーと野菜和えもの (卵) プチシュー きのこの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 557kcal	ごはん ハンバーグとオムレツ (鶏) ひじきのきんぴら 海草サラダ みかん ほうれん草の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 536kcal	ごはん 牛肉と中華野菜のバターしょうゆ炒め 大根と厚揚げの葛あんかけ 切干大根と胡瓜の和え物 よもぎ大福 吉野汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 572kcal	ごはん 豆腐ハンバーグ 水菜とハムの香味和え 菜の花とイカの酢味噌和え マンゴープリン ちくわの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 588kcal
7日 [日]	8日 [月]	9日 [火]	10日 [水]	11日 [木]	12日 [金]
ごはん 海老カツ ブロッコリーのカニあんかけ 味の花ポテサラ ぶどう 高野豆腐の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 567kcal	ごはん 名古屋名物味噌カツ風 (豚) 焼き豆腐含め煮 山菜キムチ フルーツミックス とろろ昆布の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 589kcal	菜めし 白身魚の吹き寄せ焼き (卵) 野菜入りいかすり身天 胡瓜とザーサイのサラダ 杏仁豆腐 豚汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 546kcal	ごはん クリームシチュー (鶏) ほうれん草ソテー もずくともやしのサラダ さつま芋甘露煮 キャベツの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 516kcal	ごはん 旨辛チゲ肉豆腐 (牛) 里芋の青のり風味 冷やしなすのごまソース 黄桃スライス 大根の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 587kcal	ごはん 豚にら玉 (卵) 南瓜のゆず煮 10品目卵の花 まんじゅう 春雨の中華スープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 633kcal
14日 [日]	15日 [月]	16日 [火]	17日 [水]	18日 [木]	19日 [金]
ごはん すきやき (牛) 棒餃子 もやしの胡麻しそ和え マンゴープリン きのこの吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 575kcal	ごはん 豚の生姜焼き 刻み昆布の炒め煮 厚焼玉子大根卸し添え ぶどう 豆腐の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 615kcal	ごはん 豚肉と豆腐のたまごじ 肉詰めナス わさび菜ときのこの和え物 フルーツミックス キャベツの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 498kcal	ごはん 鮭のレモンマヨネーズソース 巾着の炊き合せ かぶのサラダ 杏仁豆腐 白菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 557kcal	ごはん 蒸鶏の豆乳胡麻ソース こんにゃく生姜ソテー チンゲンサイと油揚げのさっと煮 さつま芋甘露煮 高野豆腐の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 553kcal	ごはん とんかつ (おろしポン酢だれ) 切り干し大根の炒め煮ゆず風味 菜種和え 黄桃スライス 長ねぎの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 625kcal
21日 [日]	22日 [月]	23日 [火]	24日 [水]	25日 [木]	26日 [金]
ごはん 牛肉とトマトの炒め煮 冬瓜大豆ミートマーボー キャベツたっぷりポテサラ フルーツゼリー 麩の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 625kcal	ごはん 親子焼き (鶏・卵) かぼちゃの煮物 野菜としばわかめ合わせ オレンジ ちくわの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 532kcal	ごはん えびスイートチリマヨネーズソース 菜の花と大豆のあっさり炒め 里芋ポテサラ 水まんじゅう わかめの中華スープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 619kcal	ごはん チキンのクリーム煮 もやしとピーマンのカレー炒め おくらとみょうがのごま醤油和え ミニクリスマスケーキ 大根のコンソメスープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 603kcal	ごはん 魚の彩り天ぷら 白滝とエノキの梅煮 ひじきとツナのサラダ ポールドーナツ 切干大根の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 597kcal	ごはん 岐阜名物鶏ちゃん焼き (みそ味) とうもろこしの香ばし揚げ 梅風味スパゲティサラダ ようかん 厚揚げの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 630kcal
28日 [日]	29日 [月]	30日 [火]	31日 [水]		
ごはん 肉豆腐 (豚) かに玉 春雨サラダ プチシュー ほうれん草の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 570kcal	ごはん 赤魚と冬野菜の煮つけ ごぼうと梅生姜のきんぴら 切干大根の煮物 みかん 麩の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 563kcal	ごはん チキンカツ南蛮 キャベツの和風トマト煮 ミモザサラダ よもぎ大福 大根の中華スープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 590kcal	ごはん チンジャオロース (豚) 揚げ出し豆腐 めかぶのおかか和え マンゴープリン キャベツの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロケ〕 1食あたり 667kcal		

1食あたり標準栄養量 / エネルギー600kcal 糖質85.0g タンパク質25.0g 塩分3.5g以下

※献立は、食材の仕入れ状況により、お断り無く変更することもありますのでご了承ください。

※食材の発注等の都合により、配達物の取り消し・追加等の変更は、前日の午後3時までにお断りください。〔当日の取り消しは有料になります〕

※お届けしております昼食は、午後2時までにお召し上がり下さい。食中毒の原因になりますので残ったお食事は必ず処分してください。

ご意見等がございましたら、ご記入の上、配達員へお渡し下さい。

※メインのお料理は変更可能です。※ムース・ミキサーの方は変更できません。

(メインのお料理とは「ごはん」のすぐ下の料理名のことで)

魚・(奇数月天津卵焼、偶数月ハンバーグ)・コロケ

からお選びください。

変更は前日午後3時まで受付けます。

食形態によっては、調理工程の都合上 食材を変更することもあります。

～骨取り魚について～

仕入先より骨取り魚を納品しておりますが、ごくまれに取り残しがある場合がございます。細心の注意を払っておりますが何卒ご容赦くださいますようお願い申し上げます。

ホームページはこちら

認知症を遠ざける食材に



マークを
つけています。脳の活性化
や抗酸化作用により、
若さを保つことができると
言われています



令和7年12月

〔夕食〕

お名前

港・墨・中・台・江戸・葛・江東 (おみやご食品)

電話03-3619-3612

FAX03-3617-3810

様

No

コース

認知症を遠ざける食材に



マークをつけています。脳の活性化や抗酸化作用により、若さを保つことができると言われています

1日〔月〕	2日〔火〕	3日〔水〕	4日〔木〕	5日〔金〕	6日〔土〕
ごはん 山形名物芋煮(牛) 白身天ぷら 野菜の金山寺味噌和え さつま芋甘露煮 高野豆腐の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 601kcal	ごはん 鶏のマスタード焼き トマトソースオムレツ キャベツと春菊のピーナツ和え 黄桃スライス 小松菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 602kcal	ごはん かに玉 とうもろこしの香ばし揚げ 春雨梅サラダ まんじゅう ハムのコンソメスープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 652kcal	ごはん 魚と野菜の天ぷら 大根のバター醤油炒め キャベツと小海老のサラダ フルーツゼリー つみれの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 607kcal	ごはん かしわ南蛮(鶏とねぎの煮込み) スナッペンとうと卵のゴマ和え おくらとみょうがの生姜醤油和え オレンジ 小松菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 544kcal	ごはん 鮭のたまねぎソース シューマイ 春雨サラダ 水まんじゅう 麩の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 598kcal
7日〔日〕	8日〔月〕	9日〔火〕	10日〔水〕	11日〔木〕	12日〔金〕
ごはん 豚肉の梅蒸し 切り昆布の炒め煮 ほうれん草とエビのサラダ ベルギーワッフル 白菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 613kcal	ごはん 豚肉八宝菜 海鮮ボールの煮物 オクラのとろろ昆布甘酢たれ ボールドーナツ 油揚げの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 585kcal	ごはん 牛肉とれんこんのしぐれ煮 干草焼き ブロッコリーとカリフラワーの明太ソース ようかん オクラの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 575kcal	ごはん マーボー茄子(豚) 大根の翁煮 山菜とちくわの辛子和え 和のパンケーキ 吉野汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 543kcal	ごはん 鶏肉の山菜あんかけ きのこスパゲティ 白和え プチシュー 青菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 610kcal	ごはん シーフードフライ 青梗菜ときのこの炒り煮 野菜とチキンの味噌マヨ和え みかん 水菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 547kcal
13日〔土〕	14日〔日〕	15日〔月〕	16日〔火〕	17日〔水〕	18日〔木〕
ごはん ビーフシチュー 春巻き オクラのもずく和え よもぎ大福 かぶのコンソメスープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 562kcal	ごはん 豆腐ハンバーグ 大豆五目煮 卵入りマカロニサラダ オレンジ つみれの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 642kcal	ごはん 本格ビビンバ(鶏) 豆腐のふんわり天 畑のお肉大豆ミート入りひじき煮 水まんじゅう 大根の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 589kcal	ごはん(ふりかけ) 白身魚の明太バター焼き パプリカときのこのソテー ミモザサラダ ベルギーワッフル 厚揚げの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 552kcal	ごはん 豚肉の塩麹漬 厚揚げの肉みそがけ きのこゆず酢和え ボールドーナツ 麩の吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 588kcal	ごはん 魚介たっぷりシーフードカレー 芋とウインナの炒め物 春雨サラダ ようかん 人参のコンソメスープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 574kcal
19日〔金〕	20日〔土〕	21日〔日〕	22日〔月〕	23日〔火〕	24日〔水〕
ごはん 野菜ときのこのハンバーグ(鶏) 大豆ペペロンチーノ ツナわかめ 和のパンケーキ にらの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 596kcal	ごはん 海老カツ ほうれん草ソテー やわらかれんこんサラダ プチシュー 小松菜の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 542kcal	ごはん 鶏肉の南蛮漬(揚) シューマイ 切干大根の煮物 みかん キャベツの中華スープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 612kcal	ごはん 赤魚ごまだれ焼き かまぼこと大豆の山椒煮 かぶとブロッコリーのサラダ よもぎ大福 じゃが芋の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 570kcal	ごはん チキンステーキレモン風味 大根のカレー炒め トマトとコーンのサラダ マンゴープリン 玉子の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 655kcal	ごはん ぶりの照焼き 梅あんシューマイ さつま芋もサラダ ぶどう きのこの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 621kcal
25日〔木〕	26日〔金〕	27日〔土〕	28日〔日〕	29日〔月〕	30日〔火〕
ごはん 豚と春雨の和風炒め がんもの含め煮 白きくらげ梅和え フルーツミックス なめこの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 553kcal	ゆかりごはん さごしの舞茸蒸し焼き 南瓜の薄葛煮 しめじと白菜のめかぶ和え 杏仁豆腐 大根の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 516kcal	ごはん 白菜と豚肉のマーボー豆腐 春巻き カリフラワーと鶏肉の粒マスタードサラダ さつま芋甘露煮 にらの中華スープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 592kcal	ごはん 青森風おでん からあげ(鶏) 胡瓜とかまぼこの酢の物 黄桃スライス きのこの吸物 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 520kcal	ごはん 春キャベツと牛肉のオイスターソース炒め じゃがいもの明太風味 ほうれん草とかまぼこの和え物 まんじゅう もやしの味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 604kcal	ごはん さばの信州味噌漬 枝豆天の煮物 きくらげと胡瓜の和え物 フルーツゼリー 高野豆腐の味噌汁 メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 567kcal
31日〔水〕	メイン変更は ・魚 奇数月:天津卵 偶数月:ハンバーグ ・コロッケです。 変更の際は、各日付に○印をつけてください。				
ごはん かき揚げ・海老天ぷら 年越しそば なめこの和え物 オレンジ 玉ねぎのコンソメスープ メイン変更→〔魚・ハンバーグ・コロッケ〕 エネルギー - 540kcal					

1食あたり標準栄養量 / エネルギー600kcal 糖質85.0g タンパク質25.0g 塩分3.5g以下

※献立は、食材の仕入れ状況により、お断り無く変更することもありますのでご了承ください。
 ※食材の発注等の都合により、配達取り消し・追加等の変更は、前日の午後3時までにお断りください。〔当日の取り消しは有料になります〕
 ※お届けしております夕食は、午後7時までに召し上がりください。食中毒の原因になりますので残ったお食事は必ず処分してください。
 ご意見等がございましたら、ご記入の上、配達員へお渡し下さい。

食形態によっては、調理工程の都合上、食材を変更することもあります。

*メインのお料理は変更可能です。※ムース・ミキサーの方は変更できません。
 (メインのお料理とは「ごはん」のすぐ下の料理名のことです)
 魚・(奇数月天津卵、偶数月ハンバーグ)・コロッケ
 からお選びください。
 変更は前日午後3時まで受付けます。

～骨取り魚について～
 仕入先より骨取り魚を納品しておりますが、ごくまれに取り残しがある場合がございます。
 細心の注意を払っておりますが何卒ご容赦くださいますようお願い申し上げます。

ホームページはこちら

*前日の夕食と一緒に届けます(要申込)
(税込み330円)
2025

12月朝食献立表

氏名



朝食のキャンセル・申込締切は
お届け日2日前、午後3時

埼玉県立戸田高等学校

日	月	火	水	木	金	土
	01	02	03	04	05	06
	カスタードデニッシュ・芋むしぱん	ロイヤルブレッドサンドイッチ(ピーナツバター)	シュガトースト・レーズンシュガトースト	プチメロンパン・チーズロール	クロワッサン(いちごジャム)たまごぱん	りんごデニッシュ・黒糖ロール
	野菜サラダ	ツナマヨ	ポテトサラダ	QBチーズ、ワインナ	トマト	マカロニサラダ
	ワンポット緑茶	わかめスープ	ワンポットウーロン茶	ワンポットジャスミン茶	コーンスープ	ワンポット緑茶
07	08	09	10	11	12	13
ルヴァンバターロール・レーズンロール・マーガリン入り	チーズ蒸しパン	ルヴァンたまごロールツナロール	お手軽ホットロール(ピーナツバター)	デニッシュブレッド・レーズンロール	ミニクロワッサン(イチゴジャム・マーガリン)	マーラーカオ
玉子サラダ	バナナ	野菜サラダ	玉子サラダ	ポテトサラダ	トマト	バナナ
わかめスープ	ワンポットウーロン茶	ワンポットジャスミン茶	コーンスープ	ワンポット緑茶	わかめスープ	ワンポットウーロン茶
14	15	16	17	18	19	20
十勝バターブレッド・粒あんデニッシュ	シュガーロール・十二穀ロール	カスタードデニッシュ・芋むしぱん	ロイヤルブレッドサンドイッチ(ピーナツバター)	シュガトースト・レーズンシュガトースト	プチメロンパン・チーズロール	クロワッサン(いちごジャム)たまごぱん
マカロニサラダ	QBチーズ、ワインナ	野菜サラダ	ツナマヨ	ポテトサラダ	QBチーズ、ワインナ	トマト
ワンポットジャスミン茶	コーンスープ	ワンポット緑茶	わかめスープ	ワンポットウーロン茶	ワンポットジャスミン茶	コーンスープ
21	22	23	24	25	26	27
りんごデニッシュ・黒糖ロール	ルヴァンバターロール・レーズンロール・マーガリン入り	チーズ蒸しパン	ルヴァンたまごロールツナロール	お手軽ホットロール(ピーナツバター)	デニッシュブレッド・レーズンロール	ミニクロワッサン(イチゴジャム・マーガリン)
マカロニサラダ	玉子サラダ	バナナ	野菜サラダ	玉子サラダ	ポテトサラダ	トマト
ワンポット緑茶	わかめスープ	ワンポットウーロン茶	ワンポットジャスミン茶	コーンスープ	ワンポット緑茶	わかめスープ
28	29	30	31			
マーラーカオ	十勝バターブレッド・粒あんデニッシュ	シュガーロール・十二穀ロール	カスタードデニッシュ・芋むしぱん			
バナナ	マカロニサラダ	QBチーズ、ワインナ	野菜サラダ			
ワンポットウーロン茶	ワンポットジャスミン茶	コーンスープ	ワンポット緑茶			
			※ご注文は、召し上がる日ではなく「お届け日」お伝えください。			
			食べたい時だけの申込可。お届け希望日に○をつけ配達員にお渡しください。カレンダー表記の日付がお届け日になりますのでご注意ください。			
			献立は仕入れ状況によりお断りなく変更することもありますのでご了承ください。			

新たな日の出を祝う。

安心安全な国内製造 ご予約はお早めに!

お申込締切日 **12月15日(月)**

お届け日 **12月31日(水)**

※締切日以降の追加・キャンセルはできません。

(キャンセルは料金が発生いたします。)

ひとり用

OSECHI SELECTION

おせち
料理
2026

カロリーをコントロールされてる方

1人前

全16品目

カロリー調整食 おせち

送料無料

9,800円 (税込)

健康志向の方におすすめ!

・テリーヌ ・いか松笠白焼 ・きんとん ・酢豚
・味付け数の子 ・海老の艶煮 ・結び昆布煮 ・伊達巻
・紅白かまぼこ ・たぐさごぼう ・お煮しめ ・パイ貝甘辛煮
・ぶり照焼 ・ほたての黄金焼 ・紅白なます ・牛肉八幡巻

〔重箱サイズ〕約19.5cm

カロリー調整食の基本は「様々な食材を用いた偏りのないバランスのとれた食事」です。●日ごろから食事のバランスが気になる方 ●生活習慣病予防を心がけている方 ●体重コントロールでお悩みの方など どなたでもご利用いただけます

1人前 全13品目

送料無料

祝 いわい 7,800円 (税込)

〔重箱サイズ〕約16.4cm

彩り豊かな一段重のおせち

●伊達巻 ●紅白かまぼこ ●ぶり照焼
●鴨肉スライス ●味付け数の子
●栗きんとん ●海老の艶煮
●いか松笠白焼 ●紅白なます
●パイ貝甘辛煮 ●お煮しめ ●黒豆
●田作り

おせち申込書

中央・台東・葛飾・港・江戸川・墨田・江東 ☐ コース

品名	価格	数量
祝(いわい)	7,800円 税込	
カロリー調整食 おせち	9,800円 税込	
合計		円
お届け12月31日 午前・午後		

お名前 _____

ご住所 _____

TEL _____

通常配食 有・無

無の方→ 月 日() 昼 夕

おせち注文の為、通常配食休みます。

集金 済・未

お客様控え

品名	価格	数量
祝(いわい)	7,800円 税込	
カロリー調整食 おせち	9,800円 税込	
合計		円
お届け12月31日 午前・午後		
通常配食 有・無		



株式会社 **みやこ食品** 〒132-0035 江戸川区平井7-14-9

TEL 03-3619-3612
FAX 03-3617-3810

お電話・FAXでの注文も承ります。

※価格は消費税込みの金額です。※写真は盛り付け例です。
※弊社では、お客様の個人情報(お名前・ご住所・電話番号等)を、
弊社業務(受注・配送業務等)以外の目的で使用することはございません。
※当日の仕入れの都合で内容の一部が変更になる場合がございますがご容赦願います。
※前金制の為お代を添えてお申し込みください。
電話・FAXでのご注文は集金に伺います。



ホームページ

みやこ食品

検索