

Café トムハウス 2026年1月 献立表



※仕入れの関係で、献立・食材の一部が変更・調理済み流通食品を含む場合がありますのでご了承ください。

月	火	水	木	金
			1	2
			元旦	年始休み
5	6	7	8	9
ごはん 白身魚の香草焼き きのこハムのカラフルマリネ いんげんともやしの海苔和え つけもの		ごはん 肉団子の中華煮 いんげんの胡麻和え 卵とブロッコリーの昆布和え つけもの		ごはん 鶏のクリームソース いんげんとしめじのピリ辛和え かぼちゃサラダ つけもの
12	13	14	15	16
祝 成人の日		ごはん 豚焼肉の野菜炒め 高野豆腐の煮物 茄子ときのこのポン酢和え つけもの		ごはん 鶏と根菜の甘酢あん 豆苗ときのこの白和え キャベツのコールスロー つけもの
19	20	21	22	23
ごはん 白身魚のカレーソース 蓮根とひじきのサラダ 大根とカニカマの酢物 つけもの		ごはん 豚肉のラタトゥイユ風 ニラ玉もやし カリフラワーとツナのサラダ つけもの		ごはん 炒り鶏 ブロッコリーと卵のサラダ 青菜と油揚げの煮浸し つけもの
26	27	28	29	30
ごはん サバの南蛮漬け ベーコンとカリフラワのサラダ オクラとパプリカの和え物 つけもの		ごはん 八宝菜風 青菜とキクラゲのナムル 大根とわかめの和え物 つけもの		ごはん 肉団子のケチャップ煮 いんげんと卵のツナサラダ 切干大根と竹輪の昆布煮 つけもの