\考えるストレスから解放される/

1か月ラク献立表

水



金

金

木

①メイン食材を決める(魚、鶏、豚、牛)

月

月

火

2	失板メニューを	リストアップ	する((それぞれ	5~6個あれば十	分!)
		魚			渓鳥	
	•			•		
	•			•		
	•			•		
	•			•		
	•	源。		•	牛智	
	•			•		
	•			•		
	•			•		
	•					

平日は1か月でだいたい25日。鉄板メニューが25種類あれば、 1か月かぶらずに献立が作れます!

水

③上のリストの中から、平日5日分のメニューを選ぶ

火

\考えるストレスから解放される/

記入例) 1か月ラク献立表



①メイン食材を決める(魚、鶏、豚、牛)

燃えるゴミの前日は魚にしてる!

月

魚

火鶏

水 牛**ご** 木魚

金豚

部位を記して

おくと、後で

作りやすい!

買い物リストを

②鉄板メニューをリストアップする(それぞれ5~6個あれば十分!)

魚

豚

- ・サバの塩焼き(和)
- ・ししゃもの塩焼き(和)
- ・ 鮭の塩焼き (和)
- ・鮭のクリーム煮 (洋)
- ・ 鮭ときのこのバター醤油 (和)
- ・カレイの醤油麹煮(和)
- ・タラの蒸し焼き (和・洋・中)

鶏 🛔

- ・鶏モモの照焼き(和)
- 鶏むねのサラダチキン(洋)
- ・つくね(和)
- ・手羽元さっぱり煮(和・中)
- ・手羽元照焼き(和)・・・・・・・・・
- ・手羽元の肉じゃが(和)
- ・ 手羽先唐揚げ(和)

牛貸

- しゃぶしゃぶ(和)
- ・野菜の肉巻き (和)......
- ・生姜焼き(和)
- ・カレーライス (洋) **和・洋・中を**
- ・肉じゃが(和)

メモしておくと

豚こま照焼き(和) より便利!

- 肉豆腐(和)
- 麻婆豆腐(中)
- ・ドライカレー (洋)
- ・ミートソース (洋)
- ・タコライス (洋)
- ・ 牛すじおでん (和)
- ・煮込みハンバーグ (洋)

③上のリストの中から、平日5日分のメニューを選ぶ

月

サバの塩焼き (和) 火点

鶏モモ 照焼き (和) 水質

麻婆豆腐 (中)

木

鮭の塩焼き (和)

金

肉じゃが (和)

平日は1か月でだいたい25日。鉄板メニューが25種類あれば、 1か月かぶらずに献立が作れます!