

献立表

平成30年11月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2(誕生会)	3(誕生会) <small>文化の日</small>
				ごはん・味噌汁 豚肉の天ぷら 大豆の五目煮 野菜サラダ 香の物・フルーツ	赤飯 鰯の照り焼き 茶わん蒸し ほうれん草の白和え 香の物・フルーツヨーグルト	赤飯 鰯の照り焼き 茶わん蒸し ほうれん草の白和え 香の物・フルーツヨーグルト
4	5	6	7(誕生会)	8	9	10
	ごはん・かき玉汁 ハンバーグ 切干大根の煮物 春雨とハムの酢の物 香の物・フルーツ	ごはん 豚汁 焼売 ほうれん草のピーナッツ和え 香の物・フルーツ	赤飯 鰯の照り焼き 茶わん蒸し 人参と里芋の紅白煮 香の物・フルーツヨーグルト	ハヤシライス 竹輪とピーマンの炒め煮 春雨、ハムと胡瓜のサラダ 香の物 フルーツ	ごはん・味噌汁 揚げ出し豆腐おろしあんかけ 南瓜の煮物 ブロッコリーのマヨ和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 白身魚のフライ じゃが芋の煮物 胡瓜とワカメの酢の物 香の物・フルーツ
11	12	13	14	15	16	17
	ごはん・すまし汁 野菜と豚肉の味噌煮 ニラ玉子 胡瓜とじゃこの酢の物 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 白菜と豚肉のだし煮 大豆とひじきの煮物 コールスローサラダ 香の物・フルーツ	ビーフシチュー スクランブルエッグ ほうれん草のおかか和え 香の物 フルーツ	ごはん・味噌汁 鶏肉の照り焼き 切干大根の煮物 小松菜のおひたし 香の物・フルーツ	ごはん・すまし汁 サバの味噌煮 里芋の煮物 キャベツの塩昆布和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 豚バラ大根 きんぴらごぼう ほうれん草のなめ草和え 香の物・フルーツ
18	19	20	21	22	23 <small>立冬</small>	24
	ごはん・すまし汁 豆腐の肉味噌がけ ピーマンのきんぴら コールスローサラダ 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 鮭のマヨたらこ焼き じゃが芋の煮物 インゲンの胡麻和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 おでん 茄子の煮びたし 胡瓜とトマトの酢の物 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 白身魚の和風あんかけ 金時豆の甘煮 ほうれん草の胡麻和え 香の物・フルーツ	ごはん にゅう麺 じゃが芋と玉葱の煮物 胡瓜とカニカマの酢の物 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 豚肉の生姜焼き マカロニサラダ ブロッコリーのおかか和え 香の物・フルーツ
25	26	27	28	29	30	
	三色丼 味噌汁 さつま芋のレモン煮 キャベツの塩昆布和え 香の物・フルーツ	カレーライス 金時豆の甘煮 ツナサラダ 香の物 フルーツ	ごはん・味噌汁 サバの塩焼き 大豆の五目煮 ブロッコリーのマヨ和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 味噌カツ 南瓜の煮物 白菜のゆかり和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 サワラのみりん漬け 白菜とはんぺんの煮物 胡瓜とワカメの酢の物 香の物・フルーツ	

※食材の都合によりメニューが変更になる場合があります。