

献立表

平成29年11月

日	月	火	水	木	金	土	
				1 チキンのクリームシチュー ロールパン スクランブルエッグ えのき茸の梅肉和え 香の物・フルーツ	2(誕生会) 赤飯 赤魚の煮付け 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	3<<文化の日>>(誕生会) 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(誕生会) 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
5	6	7	8	9	10	11	
	鮭寿司 すまし汁 大豆の五目煮 白菜の塩昆布和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 白身魚のピカタ 金時豆の甘煮 フロッコリーのたらこマヨ和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 鮭の塩焼き 山芋の含め煮 ピーマンのきんぴら 香の物・フルーツ	ごはん・かき玉汁 白菜と豚肉の重ね煮 春雨サラダ 胡瓜とじゃこの酢の物 香の物・フルーツ	ごはん あったか豚汁 ほうれん草のピーナッツ和え 胡瓜とカニカマの酢の物 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 ミルフィーユ味噌カツ 南瓜の煮物 胡瓜とリンゴの酢の物 香の物・フルーツ	
12	13	14	15	16	17	18	
	ごはん ごろごろ野菜の中華スープ 焼売 ほうれん草の胡麻和え 香の物・フルーツ	五目ごはん 味噌汁 大根の肉味噌がけ 人参のきんぴら 香の物・フルーツ	ごはん・すまし汁 サバの味噌煮 里芋の煮っころがし キャベツの塩昆布和え 香の物・フルーツ	ごはん・すまし汁 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	ちらし寿司 すまし汁 大根の煮物 小松菜のおかか和え 香の物・フルーツ	ごはん・かき玉汁 白身魚のトマトソースかけ ニラ玉子 胡瓜とワカメの酢の物 香の物・フルーツ	
19	20	21	22	23<<勤労感謝の日>>	24	25	
	親子丼 味噌汁 さつまいものレモン煮 フロッコリーのマヨ和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 ハンバーグ 南瓜の煮物 小松菜の胡麻和え 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 ほっこり肉じゃが 切干大根の煮物 ほうれん草のおかか和え 香の物・フルーツ	ビーフシチュー ロールパン 竹輪とピーマンの炒め煮 春雨とハムの酢の物 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 えのき茸の梅肉和え 香の物・フルーツ	さつまいもと豚肉の黒胡麻ごはん 味噌汁 大豆の五目煮 フロッコリーのマヨ和え 香の物・フルーツ	
26	27	28	29	30	<div style="border: 2px solid red; padding: 5px;"> <p style="text-align: center; color: red;">年末年始休業のお知らせ</p> <p>休業日 平成29年12月30日(土)～平成30年1月3日(水)</p> <p>年始は1月4日(木)より営業させていただきます。 振り替えや臨時利用のご希望がありましたら、 お問合せ下さい。</p> </div>		
	ごはん・味噌汁 白身魚のフライ じゃが芋の煮物 小松菜のおひたし 香の物・フルーツ	カレーうどん ミニおにぎり じゃが芋と玉葱の煮物 胡瓜とオレンジの酢の物 香の物・フルーツ	ごはん・味噌汁 豚バラ大根と厚揚げの煮物 金時豆の甘煮 コールスローサラダ 香の物・フルーツ	ごはん・かき玉汁 豆腐ハンバーグ ひじきの煮物 キャベツの塩昆布和え 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。