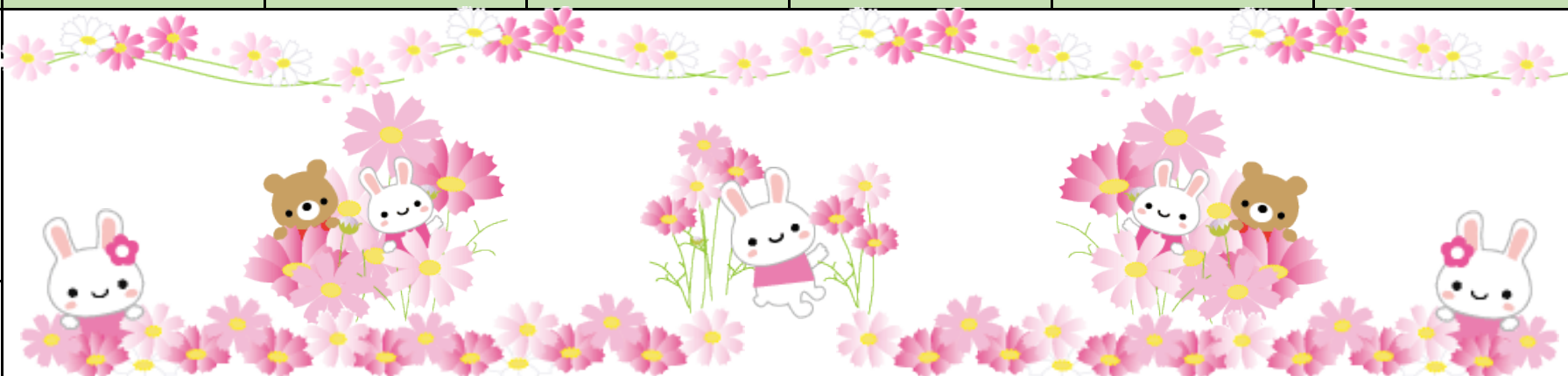


☆常食1350☆

11月予定献立表

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	2	3	4	5	6	7	8
昼	ごはん 白身魚の竜田揚げ(甘酢あん)	ごはん ホキのソテー(マリネソース)	ごはん ハンバーグ(ドミソース)	五目うどん ごぼうと豚肉の煮物	大豆と鶏肉のキーマカレー キャベツとちくわの香味ドレサラダ	ごはん 白身魚の煮付け	休 み
	ひじきと豚肉の炒め煮	里芋とちくわの煮物	キャベツとツナのソテー	ポテトサラダ	白桃缶のピーチジュレ	いかふくさ焼き	
	さつまいもとオレンジのサラダ	ブロッコリーのたらこマヨサラダ	大根の大葉ドレサラダ			ブロッコリーと平天のパン粉ドレサラダ	
	味噌汁(豆腐・花麴)いりこ風味	味噌汁(油揚げ・大根葉)白味噌仕立て	味噌汁(もやし・わかめ)			味噌汁(白菜・ほうれん草)白味噌仕立て	
お	手作りあんシュウ(よもぎあん)	もみじまんじゅう	手作りぶどうゼリー	ぜんざい	手作りいちごマドレーヌ	手作り栗あんまんじゅう(粒入り)	
日付	9	10	11	12	13	14	15
昼	がたんろめ[北海道郷土料理] 切干大根と鶏肉の煮物	ねぎとろ丼 松風焼き	ごはん 赤魚の山椒焼き	ごはん 合鴨スモークスライス	ごはん ホッケの塩麹焼き	ごはん ホキのピカタ(濃厚ソース)	休 み
	かたろめとコーンのマヨサラダ	白菜と大根葉の和え物 茶碗蒸し(ぎんなん・なると)	キャベツとあさりの炒め物 マカロニサラダ 味噌汁(絹揚げ・大根葉)	大豆とこんにゃくの煮物 いんげんのパンパンドレサラダ 味噌汁(じゃがいも・しめじ)白味噌仕立て	高野豆腐としいたけの旨煮 ブロッコリーと平天の和え物 味噌汁(おくら・巻麴)	キャベツとベーコンのソテー アスパラのバジルドレサラダ 味噌汁(油揚げ・大根葉)	
お	いしやきいもと桃山	手作り黒糖ソフトマフィン	手作りみるくまんじゅう(抹茶)	手作りババロア(紅茶風味)	手作りパウンドケーキ	チョコワッフル	
日付	16	17	18	19	20	21	22
昼	ごはん 焼きさばの南蛮漬け	ごはん メンチカツ/ビーフライ(マスタード・タルタルソース)	親子丼 大豆としいたけの煮物	ごはん さわらの煮付け	炊き込みご飯 さけの若狭焼き	ポークカレー キャベツとツナのマリネ	休 み
	ごぼうと油揚げの炒め煮	ひじきとかんぴょうの煮物	大根の和風ドレサラダ	れんこんと平天の金平	里芋とグリーンピースのそぼろ煮	寒天とフルーツ缶の盛合せ	
	とろろ(とろろのタレ)	味噌汁(玉ねぎ・キャベツ)	味噌汁(じゃがいも・ごぼう)	かぼちゃのサラダ	白菜と人参の和え物		
	味噌汁(白菜・もやし)麦白味噌仕立て	パイン缶の紅茶ジュレ		味噌汁(小松菜・しいたけ)	味噌汁(玉ねぎ・もやし)いりこ風味		
お	バウムクーヘン	手作りあんシュウ(いちごあん)	手作りチョコマドレーヌ	フルーツ(バナナ)	手作りおしるこ	手作りみるくまんじゅう(白あん)	
日付	23	24	25	26	27	28	29
昼	<誕生会> お好み焼き(豚肉)	<誕生会> 散らし寿司	ミートソーススパゲッティ	ごはん ホッケのたれ焼き	ビビンバ キャベツのじゃこ炒め	ごはん 鶏の唐揚げ	休 み
	絹揚げとグリーンピースの煮物	赤魚の魚田(田楽味噌)	チーズのオムレツ	豚肉の和風炒め	味噌汁(玉ねぎ・しいたけ)	大根と豚肉の煮物	
	ブロッコリーと平天のお浸し	ごぼうと豚肉の炒り煮	ブロッコリーのスローサラダ	胡瓜のごま酢和え	フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	味噌汁(豆腐)	
	味噌汁(じゃがいも・人参)白味噌仕立て	すまし汁(うまい菜・しいたけ)	コンソメスープ(ウイナー・セリ)	味噌汁(キャベツ・小松菜)白味噌仕立て		きざみ高菜	
お	 ケーキ  ケーキ 		マロンクリームワッフル	手作り黒糖まんじゅう(こしあん)	シルベール	手作りプリン(カラメルソース)	
日付	30						
昼	ちらし寿司 白菜とニラと豚肉の煮物 かぼちゃのサラダ 味噌汁(あさり・油揚げ)麦白味噌仕立て						
	お						