


献立表



	11/25(月)	11/26(火)	11/27(水)	11/28(木)	11/29(金)	11/30(土)	12/1(日)
朝	米飯 味噌汁(白菜・もやし) 鶏肉のすき煮 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(キャベツ・えのき) 里芋の含め煮 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(ほうれん草・舞茸) 五目金平 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(大根・わかめ) オクラと湯葉のおかか和え 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(もやし・椎茸) さつま芋の煮物 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(厚揚げ・えのき) 切干大根の煮付け 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 筑前煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	黒糖ロール&あんパン ポークビーンズ 海老カツ 野菜サラダ	≪みほぎ食堂≫ 26(火)2階 27(水)3階 米飯・豚汁・秋刀魚の塩焼き 南瓜の煮物・果物  ≪通常献立≫ 26(火)3階 27(水)2階 ハヤシライス・青菜のサラダ・プリン		米飯 パンプキンスープ 豚肉のムニエル オニオンソース 冬瓜のコンソメ煮 ほうれん草ときのこのサラダ	米飯 清汁(豆腐・しめじ) あじフライ 小松菜とはんぺんの煮物 バナナ	米飯 わかめスープ 油淋鶏 もやしと玉子の炒め物 みかん缶	米飯 味噌汁(さつま芋・葱) 魚の胡麻酢漬け ツナじゃが ★大根とツナの煮物 カリフラワーの和え物
タ	菜飯 清汁(切麩・三つ葉) 田楽 そら豆吉野煮 りんごムース	米飯 清汁(豆腐・貝割れ) 鶏肉の西京焼き 蕪の煮物 黄桃缶	米飯 味噌汁(厚揚げ・葉大根) 鶏肉の山賊焼き 五目豆 パインムース	米飯 玉子スープ 豆腐の味噌炒め 白菜とあさりの煮浸し 白桃缶	米飯 清汁(切麩・葱) 味噌おでん 牛蒡と人参の金平 白菜の塩昆布和え	米飯 オニオンスープ 鱈のムニエル キャベツソテー さつま芋とりんごのサラダ	米飯 コンソメスープ 手作り豆腐ハンバーグ ミートオムレツ 手作りりんごゼリー
おやつ	肉まん	黒糖丸ボウロ	やわらかおかき(砂糖醤油)	牛乳ケーキ	手作り 鬼まんじゅう	ゴーフレット&チョコ	ココアワッフル 【ワッフルの日】

※都合により変更する場合があります
★糖尿病食の方は小鉢が変更になります