

献立表

	11/23(月)	11/24(火)	11/25(水)	11/26(木)	11/27(金)	11/28(土)	11/29(日)
朝	米飯 味噌汁(南瓜・シメジ) 切り干し大根の煮付け 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(切麸・ワカメ) 筑前煮 牛乳 明太子風味ソース	米飯 味噌汁(小松菜・油あげ) 白菜の煮浸し 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(厚揚げ・ネギ) 五目金平 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(白菜・エノキ) オクラと湯葉のおかか和え 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(キャベツ・シメジ) がんもの含め煮 牛乳 のり佃煮	米飯 味噌汁(さつま芋・葉大根) 卵の花の炒り煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 清汁(豆腐・貝割れ) アジフライ 小松菜とはんぺんの煮浸し みかん	ちらし寿司【和食の日】 清汁(玉麩・三つ葉) 筑前煮 手作り水ようかん	米飯 清汁(花麩・三つ葉) 魚のたいみそ焼き しのだ煮 リンゴ缶	米飯 コンソメスープ 鶏肉のチーズパン粉焼き ジャーマンポテト 手作りミルクティーゼリー	【パンの日】 黒糖ロール&アンパン ポークビーンズ 海老カツ 野菜サラダ	米飯 味噌汁(切麸・ネギ) 魚の磯辺マヨ焼き 肉団子と大根の煮物 白菜の煮浸し 白桃缶	米飯 味噌汁(ほうれん草・椎茸) 手作り南瓜コロッケ 白菜の煮浸し オレンジムース
夕	米飯 清汁(冬瓜・椎茸) 味噌おでん ごぼうと人参の金平 キャベツの塩昆布和え	米飯 味噌汁(南瓜・エノキ) 手作り照り鶏つくね 切り干し大根の煮物 白菜のゆかり和え	米飯 オニオンスープ オムレツ バジルペンネ添え キャベツとツナのソテー 南瓜とレーズンのヨーグルトサラダ	米飯 味噌汁(モヤシ・油揚げ) 白身魚の和風ピカタ 長芋のなると煮 花野菜の胡麻和え	米飯 清汁(蕪・三つ葉) 田楽 そら豆の吉野煮 メロンムース	米飯 味噌汁(厚揚げ・小松菜) 鶏すき 冬瓜の煮物 青菜サラダ	米飯 清汁(厚揚げ・貝割れ) 鱒の塩焼き 豆腐のくず煮 長芋の梅和え
おやつ	お楽しみ	手作り鬼饅頭	スーパーカップ(バニラ)	バナナカステラ	柔らかおかき(砂糖醤油)	バウムクーヘン	【いい肉の日】 肉巻きおにぎり

日本の食文化にとって大変重要な時期である秋の日に、毎年一人ひとりが「和食」について認識を深め、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日になるよう願いを込めて、11月24日を”いい日本食”「和食」の日と制定しました。

※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