

献立表



	11/6(月)	11/7(火)	11/8(水)	11/9(木)	11/10(金)	/ (土)	11/12(日)
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	味噌汁(厚揚げ·椎茸)	味噌汁(小松菜・しめじ)	味噌汁(さつま芋・葉大根)	味噌汁(じゃが芋・葱)	味噌汁(白菜・えのき)	味噌汁(厚揚げ・わかめ)	味噌汁(キャベツ・ブナピー)
朝	白菜のお浸し	がんもの含め煮	揚げ茄子の煮浸し	オクラと湯葉のおかか和え	切干大根の煮付け	五目金平	さつま芋の煮物
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	梅びしお	めんたい風味ソース	海苔ふりかけ	たまご風味ソース	たらこふりかけ	海苔佃煮	鮭ふりかけ
昼	米飯	米飯	米飯	《みほぎ食堂》	9(木)2階 10(金)3階	米飯【鮭の日・チーズの日】	米飯 【にらの日】
	味噌汁(大根・油揚げ)	味噌汁(ほうれん草・なめこ)	中華スープ	米飯·豚汁	XXX	野菜スープ	中華スープ
	鶏肉のさっぱり煮	ポークチャップ	水餃子	さんまの塩焼き	き・南瓜の煮物	鱒のチーズ焼き	にら玉 🥕
	長芋の煮物 ★青切昆布の煮物	金平牛蒡	小松菜とあさりの炒め物	《通常献立》《	7(木)3階 10(金)2階	ジャーマンポテト	かに焼売
	いちごムース	黄桃缶	パイン缶	ハヤシライ	イス・プリン	手作りパンナコッタ	春雨サラダ
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
9	味噌汁(豆腐・わかめ)	味噌汁(じゃが芋・椎茸)	味噌汁(南瓜・油揚げ)	清汁(豆腐・貝割れ)	味噌汁(南瓜·葉大根)	味噌汁(もやし・あげ)	清汁(豆腐・三つ葉)
	赤魚の塩焼き	お麩入り玉子とじ	三色そぼろ	鶏肉の西京焼き	鶏肉の山賊焼き	鯵の蒲焼風	豚肉と里芋の照り煮
	蓮根の甘辛炒め	白菜と鶏肉の煮浸し	冬瓜の煮物	角麩の煮物	五目豆	蕪の煮物	大根のおかか煮
	手作り白胡麻豆腐	大根の和え物	キャベツのおかかマヨ和え	オレンジ	バナナムース	ブロッコリーのくるみ和え	いんげんの海苔佃煮和え
おやつ	スイスロール (バニラ)	どら焼き(カスタード)	小豆ワッフル	蒸し饅頭	黒糖丸ぼうろ		炭酸饅頭

※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











