

献立表



	11/4(月)	11/5(火)	11/6(水)	11/7(木)	11/8(金)	11/9(土)	11/10(日)
朝	米飯 味噌汁(小松菜・えのき) ぜんまい煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(もやし・なめこ) 卯の花の炒り煮 牛乳 味付のり	米飯 味噌汁(じゃが芋・えのき) 南瓜の含め煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(大根・葉大根) オクラと湯葉のオカカ和え 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(白菜・ブナピー) 肉じゃが 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(小松菜・しめじ) がんもの含め煮 牛乳  海苔佃煮	米飯 味噌汁(南瓜・えのき) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 清汁(切麩・わかめ) 秋野菜のかき揚げ 厚焼き玉子 手作りマロンババロア	米飯 味噌汁(じゃが芋・葉大根) 鶏肉の蜂蜜レモン焼き 五目豆 ピーチムース	米飯 コンソメスープ 手作り白身魚フライ ほうれん草ソテー マカロニサラダ	米飯 わかめスープ 水餃子 小松菜とあさりの炒め物 パイン缶	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) 鶏肉の塩麩焼き 大根の煮物 手作りアーモンドミルク寒天	米飯 味噌汁(じゃが芋・椎茸) ポークチャップ 金平牛蒡 手作り白胡麻豆腐	米飯 味噌汁(大根・なめこ) 肉じゃがコロケ 蓮根の胡麻炒め バナナムース
夕	米飯 味噌汁(大根・しめじ) 鶏肉の治部煮 厚揚げのオイスター炒め キャベツの甘酢生姜和え	米飯 【ごまの日】  味噌汁(里芋・油揚げ) 魚の利休焼き  角麩の煮物 白菜のなめ茸和え	米飯 味噌汁(さつま芋・葱) 豆腐の五目煮 糸蒟蒻の炒め物 オレンジ	米飯 味噌汁(南瓜・油揚げ) 三色そばろ  冬瓜の煮物  ブロッコリーのおかかマヨ和え	米飯 味噌汁(玉麩・貝割れ) 魚の金山寺味噌焼き さつま芋のオレンジ煮 ピーナツ和え	米飯 清汁(豆腐・葱) お麩入り玉子とじ 白菜と鶏肉の煮浸し 大根の和え物	米飯 清汁(切麩・三つ葉) 鱈の梅照焼 かぶらのそばろ煮 手作り金時豆
おやつ	蒸し饅頭	かっぱえびせん	カルシウムヨーグルト	吹雪饅頭	ココアワッフル	カントリーマアム2枚	どらやき(こしあん)



立冬。 ←立冬とは、冬の始まりの日のこと。2024年は11月7日が立冬です。この日を境に、本格的な冬が始まるとされています。

119番

消防庁が1987年に制定しました。この日から1週間は「秋の全国火災予防運動」が行われています→ 

※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