

献立表



	11/11(月)	11/12(火)	11/13(水)	11/14(木)	11/15(金)	11/16(土)	11/17(日)
朝	米飯 味噌汁(もやし・舞茸) 白菜の煮浸し 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(キャベツ・ブナピー) 筑前煮 牛乳 明太風味ソース	米飯 味噌汁(大根・葉大根) さつまいもの煮物 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(もやし・椎茸) 切干大根の煮付け 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 里芋の含め煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(白菜・えのき) 五日金平 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(南瓜・ブナピー) 鶏肉のすき煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯【チーズの日】 野菜スープ 手作りチーズINハンバーグ 小松菜の炒め物 手作りパンナコッタ	米飯 清汁(切麩・三つ葉) 魚の生姜天 筍の金平 メロンムース	米飯 清汁(豆腐・葱) メバルの唐揚げ 蕪と銀杏の煮物 牛蒡サラダ	米飯 味噌汁(里芋・なめこ) 鶏肉のソテー タルタルソースかけ ブロッコリーの蟹あんかけ ぶどうムース	米飯 鮭と昆布の炊き込みご飯 清汁(豆腐・三つ葉) 鶏肉の黒酢照焼 じゃが芋の煮物 バナナ【昆布の日】	米飯 わかめスープ 海老マヨ 春巻き りんご缶	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) 鱈の甘酢餡かけ 中華炒め 手作り牛乳寒天
夕	米飯【たくあんの日】 清汁(玉麩・わかめ) 豆腐ステーキ きのこと餡かけ じゃこピーマン たくあん和え	米飯【にらの日】 中華スープ にら玉 かに焼売 春雨サラダ	米飯 味噌汁(小松菜・しめじ) タンドリーチキン ジャーマンポテト ★ピーマンソテー 白桃缶	米飯 味噌汁(切麩・貝割れ) 白菜とひき肉の重ね蒸し 蓮根の煮物 青菜の山葵醤油和え	米飯 味噌汁(玉葱・わかめ) 豚肉のカレー炒め 茄子の含め煮 柿入りなます	米飯 清汁(玉麩・葱) ホッケの煮付け もやしの炒め物 ブロッコリーのくるみ和え	米飯 清汁(厚揚げ・しめじ) 鶏肉のもろみ味噌焼き 南瓜の煮付け キャベツのドレッシング和え
おやつ	バウムクーヘン	さつまいも蒸しパン	パンケーキ(メープル)	バニラアイス	プチシュー 3個	黒糖蒸し饅頭	レモンケーキ

七五三は、子どもの成長を祝い、元気に育つようお願いする日です。昔は、今のように色々な種類の薬や病院がなく、7歳までは、特に病気に
かかりやすいと言われていました。子ども達が元気に育つよう神様をお願いする儀式を行っていたのが、今の七五三へと受け継がれています。

※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

