



献立表

	11/24(月)	11/25(火)	11/26(水)	11/27(木)	11/28(金)	11/29(土)	11/30(日)
朝	米飯 味噌汁(切麩・わかめ) さつまいもの煮物 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(小松菜・舞茸) 白菜の煮びたし 牛乳 明太子風ソース	米飯 味噌汁(厚揚げ・ねぎ) ぜんまい煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(白菜・エノキ) オクラと湯葉のおかか和え 牛乳 玉子風味ソース	米飯 味噌汁(さつまいも・ねぎ) 五目金平 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(南瓜・しめじ) 揚げなすの煮浸し 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(モヤシ・しいたけ) 筑前煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	 11月24日は「和食の日」 ちらし寿司【和食の日】 清汁(手まり麩・三つ葉) 筑前煮 フルーツ白玉	米飯 清汁(花麩・貝割れ) 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 清汁(切麩・かまぼこ) 魚の磯部マヨ焼き 肉団子と大根の煮物 白桃缶	米飯 清汁(豆腐・貝割れ) 鰯フライ 小松菜とはんぺんの煮浸し バナナ	米飯 味噌汁(玉ねぎ・わかめ) 秋刀魚の塩焼き 南瓜の煮物
夕	米飯 味噌汁(南瓜・豆苗) 手作り照り鶏つくね 切干大根の煮物 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ソテー	米飯 味噌汁(もやし・油揚げ) 白身魚の和風ピカタ 長芋のなると煮 ブロッコリーの胡麻和え	菜飯 清汁(かぶ・三つ葉) 田楽 そら豆吉野煮 メロンムース	米飯 味噌汁(小松菜・厚揚げ) 鶏すき 冬瓜の煮物 青菜サラダ	米飯 清汁(冬瓜・ねぎ) 味噌おでん ごぼうと人参のきんぴら キャベツの塩昆布和え	米飯 清汁(白菜・えのき) 豚肉の甘辛炒め 白はんぺんの煮物 ブドウムース
おやつ	手作り鬼饅頭	ベルギーワッフル	黒糖ボウロ	柔らかおかき	お楽しみ 	手作り肉巻きおにぎり  【いい肉の日】	肉まん 



11月24日(いいにほんしょく)は「和食の日」です。2013年に【和食:日本人の伝統的な食文化】がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食文化は、世界共通の財産となりました。

※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