献立表

	11/9(月)	11/10(火)	11/11(水)	11/12(木)	11/13(金)	11/14(土)	11/15(日)
朝	米飯 味噌汁(白菜・ナメコ) 五目金平 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 里芋の煮物 牛乳 明太子風味ソース	米飯 味噌汁(モヤシ・シメジ) 白菜の煮浸し 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(さつま芋・ネギ) 切り干し大根の煮付け 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(厚揚げ・葉大根) 筑前煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(モヤシ・椎茸) がんもの含め煮 牛乳 海苔の佃煮	米飯 味噌汁(ほうれん草・エノキ) オクラと湯葉のおかか和え 牛乳 鮭ふりかけ
昼	豚丼 味噌汁(豆腐・貝割れ) 小松菜 バナナ	米飯 清汁(玉麩・三つ葉) 鯵のカレー南蛮 ナスのごま炒め パインムース	米飯【チーズの日】 野菜スープ 手作りチーズinハンバーグ ★キャベツとウインナーの炒め物 手作りパンナコッタ	米飯 清汁(白菜・シメジ) 魚の明太マヨ焼き 鶏団子の餡煮 メロンムース	米飯 味噌汁(大根・ネギ) メバルのから揚げ 蕪と銀杏の煮物 ごぼうサラダ	米飯 味噌汁(蕪・ほうれん草) 鶏肉のソテー タルタルソースかけ ブロッコリーのカニあんかけ 手作りリンゴゼリー	おにぎり(鮭菜飯・昆布) 清汁(切麩・貝割れ) 鶏肉のから揚げ 手作りだし巻き玉子 ★ポテトサラダ
夕	米飯 味噌汁(玉麩・ネギ) 鶏肉の山賊焼き さつま芋とリンゴの甘煮 カリフラワーのサラダ	米飯 味噌汁(厚揚げ・葉大根) 鶏肉の柚子胡椒焼き かぼちゃの煮物 春菊の和え物	米飯 清汁(冬瓜・ワカメ) おでん 蓮根とこんにゃくの煮物 インゲンのツナマヨ和え	米飯【にらの日】 中華スープ ニラ玉 海老焼売 春雨サラダ	米飯 味噌汁(小松菜・シメジ) タンドリーチキン ジャーマンポテト 白桃缶	米飯 清汁(玉麩・貝割れ) 豆腐ステーキ 肉みそかけ 里芋の煮物 キャベツの塩昆布和え	米飯 味噌汁(キャベツ・椎茸) ぶり大根 たこ焼き モヤシのゆかり和え
おやつ	抹茶プチシュー	雪の宿	スイスロール(イチゴ)	蒸し饅頭	かっぱえびせん	パンケーキ	炭酸饅頭

11月15日は「昆布の日」です。子どもの成長を祝う七五三の日にちなんで、栄養豊富な昆布を食べて、育ち盛りの子どもが元気に育ってほしいという願いを込めて日本昆布協が制定しました。

※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