献立表

	11/16(月)	11/17（火）	11/18（水）	11/19（木）	11/20（金）	11/21（土）	11/22（日）
朝	米飯 味噌汁(ほうれん草・ブナピー) 五目金平 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(里芋・葉大根) がんもの含め煮 牛乳 味付け海苔	米飯 味噌汁(南瓜・シメジ) ぜんまい煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(小松菜・エノキ) 鶏肉のすき煮 牛乳 玉子風味ソース	米飯 味噌汁(モヤシ・椎茸) 肉じゃが 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(玉ねぎ・エノキ) 里芋の含め煮 牛乳 のり佃煮	米飯 味噌汁(白菜・油揚げ) 卵の花の炒り煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	親子丼 清汁(切麸・貝割れ) 小松菜の煮浸し 手作りグレープゼリー	米飯 【蓮根の日】 清汁(豆腐・ワカメ) 手作り蓮根の挟み焼き 玉子ロール 黄桃缶	米飯ハーフ 【麺の日】 カレーうどん コーンコロッケ きな粉バナナヨーグルト	さつま芋ご飯 清汁(豆腐・三つ葉) 鶏肉の照り焼き じゃが芋の煮物 リンゴムース	ハヤシライス オムレツ コールスローサラダ プリン	米飯 コンソメスープ 鶏肉の梅マヨ焼き ほうれん草ソテー みかん缶	米飯 中華スープ 油淋鶏 モヤシと卵の炒め物 マンゴー杏仁豆腐
夕	米飯 中華スープ 八宝菜 餃子 モヤシの中華和え	米飯 味噌汁(玉麩・ネギ) メバルと素麺の煮付け さつま芋のレモン煮 春菊と椎茸の和え物	米飯 清汁(花麩・三つ葉) 白身魚のとろろ蒸し フキのおかか煮 冬野菜サラダ	米飯 味噌汁(白菜・ナメコ) 豚肉のカレー炒め お魚豆腐の餡煮 柿入りなます	米飯 味噌汁(大根・油揚げ) 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(厚揚げ・葉大根) 鯖の味噌煮 蕪の煮物 インゲンの柚子胡椒ポン酢和え	米飯 味噌汁(さつま芋・ネギ) 鰆の磯辺焼き 大根とちくわの煮物 スナップエンドウの胡麻和え
おやつ	レモンケーキ	ぽたぽた焼き	小麦饅頭	ベルギーワッフル	手作りピザトースト	手作り芋ようかん	手作り台湾カステラ(米粉＆抹茶) 手作り

11月20日は「ピッツア・マルゲリータ」の名前の由来となったイタリア王妃マルゲリータの誕生日から制定されました。
王妃がナポリを訪れた際、ピザ職人から贈られたピザが気にったことから名前が付いたとされています。

※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