



令和3年 11月 献立予定表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1日 松茸ご飯 ごま豆腐 大根と豚肉の煮物 フルーツ 沢 煮 汁	2日 ご 飯 鶏肉のすき焼き風 カリフラワーのコーン焼き もずく酢 澄まし汁	3日 ご 飯 揚げ出し豆腐 ピーマンのオイスター炒め 生姜和え 味噌汁	4日 ご 飯 巣ごもり玉子 じゃが芋のミルク煮 塩昆布和え 味噌汁	5日 ご 飯 鯖の煮付け 切干大根のコンソメ煮 ポン酢和え 味噌汁	6日 さつま芋ご飯 そぼろしんじょ 金平ごぼう 豆サラダ 茶碗蒸し
8日 ご 飯 コロッケ ふきの当座煮 菜種和え 味噌汁	9日 ご 飯 葱 トロ 南瓜のそぼろ煮 和風サラダ 味噌汁	10日 ご 飯 鶏つくね さつま芋の薄甘煮 バンサンスー 味噌汁	11日 ご 飯 豆腐の夫婦煮 ごま味噌和え フルーツ にしんそば	12日 カレーライス 冬瓜のカニあんかけ フルーツサラダ コンソメスープ	13日 ご 飯 豚肉の生姜焼き 煮 浸 し 卵の花和え 味噌汁
15日 ご 飯 サバの塩焼き 里芋の磯煮 土佐酢和え 味噌汁	16日 松茸ご飯 ごま豆腐 大根と豚肉の煮物 フルーツ 沢 煮 汁	17日 ご 飯 レバーのしぐれ煮 のっぺい風煮 フルーツ 梅昆布うどん	18日 ご 飯 白身フライ おからの甘辛煮 カニ風味サラダ 味噌汁	19日 ご 飯 鶏肉のみぞれ煮 茄子のしぎ煮 梅おかか和え わかめスープ	20日 ご 飯 関 東 煮 中華和え フルーツ 味噌汁
22日 ご 飯 八 宝 菜 蒸し焼売 漬 け 物 春雨スープ	23日 ご 飯 わかさぎの南蛮漬け 南瓜のそぼろ煮 生姜和え 味噌汁	24日 人参ご飯 エビ玉 冬瓜の甘辛炒め煮 フルーツ 味噌汁	25日 ご 飯 里芋まんじゅう もやしの胡麻蒸し もずく酢 味噌汁	26日 ご 飯 鶏肉のスープ煮 さつま芋のレモン煮 みぞれ和え 味噌汁	27日 親 子 丼 ふろふき大根 ツナ和え フルーツ 味噌汁
29日 ご 飯 鯖の西京焼き 炒り鶏煮 辛子酢和え 澄まし汁	30日 ご 飯 湯 豆 腐 茄子の梅炒め フルーツ 味噌煮込みうどん				
					

※ 行事・材料の都合により献立を変更することがあります