

2018 11月

月	火	水	木	金	土	日
			1 ●柳川風 (牛肉、玉葱、人参、ごぼう、卵) ●じゃが芋とワカメの味噌汁 (じゃが芋、油あげ、味噌、ワカメ) ●りんご	2 ●豚肉と白菜の鍋風 (豚肉、人参、白菜、もやし、豆腐) ●根菜汁 (里芋、ごぼう、人参、味噌) ●オレンジゼリー (オレンジジュース、アガー)	3 文化の日	4 お休み
5 ●ロールパンサンド (コロッケ、キャベツ、ソース、いちごジャム) ●野菜たっぷりスープ (玉葱、人参、キャベツ、コーン、コンソメ) ●一口ゼリー	6 ●炊き込みご飯 (鶏肉、人参、ごぼう、油揚げ、干し椎茸) ●ちくわの磯辺揚げ (ちくわ、青のり、天ぷら粉) ●りんごゼリー (りんごジュース、アガー)	7 ●れんこんのはさみ揚げ (挽肉、玉葱、人参、れんこん) ●切干し大根のサラダ (切干し大根、人参、酢、みりん、醤油) ●麩のすまし汁 (ワカメ、麩、葱) ●ぶどうゼリー (ぶどうジュース、アガー)	8 ●肉うどん (うどん、牛肉、玉葱、葱、ワカメ) ●ひじきの煮物 (ひじき、人参、丸天) ●バナナ	9 ●筑前煮 (ごぼう、鶏肉、大根、人参、里芋、こんにゃく) ●豆腐としめじの味噌汁 (油揚げ、しめじ、豆腐、味噌) ●ピーチゼリー (ピーチジュース、アガー)	10 お弁当	11 お休み
12 ●サンドイッチ (パン、ハム、レタス、マヨネーズ、ブルーベリージャム) ●ミネストローネ (玉葱、人参、コーン、キャベツ、コンソメ) ●一口ゼリー	13 ●炒り豆腐 (豆腐、卵、豚ミンチ、玉葱、人参、ひじき) ●さつまいもの味噌汁 (油揚げ、さつまいも、人参、味噌) ●みかん	14 ●カレーライス (豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、カレールウ) ●マカロニサラダ (マカロニ、ベーコン、人参、きゅうり、マヨネーズ) ●りんごゼリー (りんごジュース、アガー)	15 ●野菜炒め (豚肉、玉葱、人参、キャベツ、もやし) ●小松菜となめこの味噌汁 (小松菜、人参、なめこ、味噌) ●いちごミルクプリン (いちごジュース、アガー)	16 ●鯖の味噌煮 (鯖、味噌、生姜) ●きんぴらごぼう (ごぼう、人参、こんにゃく) ●白菜と人参の味噌汁 (白菜、人参、味噌) ●バナナ	17 お弁当	18 お休み
19 ●ロールパン・ツナサラダ (ロールパン、ツナ、キャベツ、人参) ●ビーフシチュー (牛肉、人参、玉葱、じゃが芋、ルウ) ●一口ゼリー	20 ●おでん風煮物 (鶏肉、大根、人参、こんにゃく、丸天、厚揚げ) ●ほうれん草とえのきの味噌汁 (ほうれん草、油あげ、えのき、味噌) ●バナナ	21 ●ミートスパゲッティ (挽肉、玉葱、人参、ケチャップ、ごぼう茶) ●コーンスープ (コーン缶、牛乳、玉葱、コンソメ) ●みかん	●すき焼き風煮込み (牛肉、白菜、人参、糸こんにゃく、玉葱、豆腐) ●じゃが芋と玉葱の味噌汁 (じゃが芋、玉葱、わかめ、味噌) ●ミックスゼリー (ミックスジュース、アガー)	23 勤労感謝の日	24 お弁当	25 お休み
26 ●サンドパン (ロールパン、卵、ベーコン、マーマレード) ●コンソメスープ (玉葱、人参、じゃが芋、コンソメ) ●一口ゼリー	27 ●焼きそば (中華麺、豚肉、玉葱、人参、キャベツ、もやし) ●南瓜の煮物 (南瓜、砂糖、みりん、醤油) ●ぶどうゼリー (ぶどうジュース、アガー)	28 ●鶏肉の唐揚げ、サラダ (鶏肉、生姜、小麦粉、キャベツ、人参、コーン) ●茄子と南瓜の味噌汁 (茄子、南瓜、油揚げ、味噌) ●バナナミルクプリン (バナナジュース、アガー)	29 ●かに玉 (かにかま、干し椎茸、玉葱、人参、卵、グリーンピース、ごま油) ●春雨スープ (春雨、人参、きくらげ、中華だし) ●バナナ	30 ●肉じゃが (牛肉、人参、玉葱、糸こんにゃく、じゃが芋) ●ワカメと豆腐の味噌汁 (わかめ、豆腐、味噌、葱) ●りんごゼリー (りんごジュース、アガー)		

*仕入れの関係上、材料・メニューを変更する事があります。