	こんだてひょう 献立表		2025.11
	ちょうしょく 朝 食	ちゅうしょく <mark>昼食</mark>	ゅうしょく 夕食
	まる 丸ロール	ご飯	್ರೆ
1(土)	^{こうみ} 香味ドレサラダ(もやし・竹輪)	鶏肉のオニオンソース煮(ピーマン)	まいきょう 銀ひらすの西京焼き(人参・オクラ)
	トマトスープ(うまい菜・ベーコン)	だいこん ぶたにく きんぴら 大根と豚肉の金平	ふかしじゃが(コーン)
	生乳	しろ あ	スパゲティサラダ
		みそしる 味噌汁(ふわふわ卵・葱)	みそしる はくさい 味噌汁(白才・わかめ)
	ご飯	栗ご飯	ご飯
	ミートオムレツ	ホッケのタレ焼き(隠元・人参)	はっぽうさい 八宝菜
2(日)	はくさい にびた 白才の煮浸し	卯の花	精揚げとグリンピースの煮物
	みそしる あさり あぶらあ 味噌汁(浅利・油揚げ)	あまず あ きゅうり 甘酢和え(胡瓜)	みそしる だいこん こまつな 味噌汁(大根・小松菜)
		とろろ汁	あんにんどうふ 杏仁豆腐とフルーツ缶盛合せ
	ញ	二飯	ご飯
	ボロニアソーセージ(隠元・玉葱)	とりにく 鶏肉とキャベツの味噌炒め	ホキの揚げ浸し(ほうれん草)
3(月)	サイコロ煮(高野豆腐)	わふうあ 和風和え(もやし・人参)	ひじきと豚肉の炒め物
	みそしる はくさい しろねぎ 味噌汁(白才・白葱)	オましじる 清汁(しめじ・椎茸)	ポテトサラダ
	*/	フルーツ(パイン・みかん)	みそしる とうふ はなふ 味噌汁(豆腐・花麩)
	こくとうしょく 果糖食パン	ちらし寿司 (鯖・鮭・カレイ)	ご飯
	かに玉	大根と鶏肉の炒め物	合鴨スモークスライス&シューマイ
4(火)	コンソメスープ(チンゲン菜・豚肉)	ごまドレサラダ (キャベツ・平天) みそしる たまねぎ	絹揚げの煮物
	牛乳	味噌汁(玉葱・わかめ)	塩ポン和え(ほうれん草・なめこ) みそしる、さといも だいこんば、
	1+ 4	1+1	味噌汁(里芋・大根葉)
		ご飯	はん ご飯 しろみざかな み そ に いんげん しいたけ
= (-1.)	チキンナゲット	和風ハンバーグ(ヤングコーン)	白身魚の味噌煮(隠元・椎茸)
5(水)	ひじき煮 みそしる な しろねぎ	塩パターソテー(ベーコン・枝豆)	キャベツと鶏肉の炒め物
	味噌汁(うまい菜・白葱)	ピリ辛和え(大根・大根葉)	マカロニサラダ _{すましじる} ふ
		味噌汁(油揚げ・人参)	清汁(オクラ・麩)
	チョコツイスト ま たまご	二飯	はん ご飯 よ なべ ぶたにく やきどうふ はくさい しゅんぎく
6(木)	だし巻き卵	鮭のクリームソース さといま。 あぶらあ に まの	寄せ鍋(豚肉・焼豆腐・白才・春菊) みそきんびら ごぼう にんじん
	コンソメスープ(ミックスビーンズ) ぎゅうにゅう	きといも あぶらあ 里芋と油揚げの煮物	味噌金平(牛蒡・人参)
	学乳	バジルドレサラダ(キャベツ・パプリカ) みそしる ひらてん	漬物(桜漬け) みそしる あぶらあ
	はん	味噌汁(もやし・平天)	味噌汁(油揚げ)
7(金)	ご飯 きのこ	とんどん 豚丼 だいこん たけあん	ご飯 ゆずあんや な
	オムレツの茸ソースがけ(もやし)	ふろふき大根のなめ茸餡がけ わさびじょうゆ あ にんじん	サワラの柚子庵焼き(うまい菜)
	香味ドレサラダ (大根・人参) みそしる はくさい だいこんば	山英醤油和え(人参)	大豆と小エピの煮物
	味噌汁(白才・大根葉)	赤だし(牛蒡・わかめ)	マヨサラダ (ブロッコリー・コーン) とんじる、ぶたにく たまねぎ にんじん
			豚汁(豚肉-玉葱-人参)

	こんだてひょう 献立表		2025.11
	ちょうしょく 朝食	ちゅうしょく 昼食	^{ゆうしょく} 夕食
	あんぱん	キーマカレー	ご飯
	て や ふうにくだんご 照り焼き風肉団子	zうじ 麴ナムル和え(白才・蒲鉾)	しろみざかな からあ 白身魚の唐揚げチリ風味餡掛け
8(土)	ょうふう 洋風スープ(キャベツ・ベーコン)	ヨーグルト和え(桃)	うまい菜と別にく いた もの
	ぎゅうにゅう 牛乳	っぱもの 漬物(らっきょ)	やっこどうふ しょうゆ 奴豆腐(醤油)
			みそしる さといも しいたけ 味噌汁(里芋・椎茸)
	ご飯	ご飯	ご飯
	ぎせいどうふ 擬製豆腐	まば、しょや だいこん 鯖の塩焼き(大根おろし)	まし鶏のレモンバターソースがけ
9(日)	大葉ドレサラダ(もやし・竹輪)	きぬあ 絹揚げの煮物	こまっな 小松菜とツナの炒め物
	みそしる 味噌汁(ほうれん草・人参)	^{たまごねぎ} 味噌汁(ふわふわ卵・葱)	バンバンドレサラダ(カリフラワー)
		フルーツ(梨)	みそしる あぶらあ だいこんば 味噌汁(油揚げ・大根葉)
	ご飯	おにぎり	ご飯
	いそま たまご 磯巻き卵	海 鮮ちゃんぽん麺	載ひらすのグリル(マッシュポテト)
10(月)	だいずに 大豆煮	でぼう with に 牛蒡と豚肉の炒り煮	に こうやどうふ とりにく サイコロ煮(高野豆腐・鶏肉)
	みそしる Lunty Loage 味噌汁(椎茸•白葱)	フルーツ(桃ミックス)	コールスローサラダ(隠元・コーン)
			みそしる はくさい 味噌汁(白才・わかめ)
	^{こやまがた} 小山型パン	ご飯	ご飯
	デミグラス大豆ハンバーグ	豚カツのおろしあんかけ	イワシの山椒煮(隠元)
11(火)	*ラジジ 洋風ス一プ(しろ菜・ウインナー)	ッナマヨ和え(胡瓜)	ずの 花
	牛乳	はくさい 白才のレモン風味	たらこマヨサラダ (ブロッコリー)
		^{みそしる} 味噌汁(しめじ・人参)	^{みそしる} 味噌汁(ソーメン・花麩)
	ご飯	ご飯	二飯
	ハムチーズピカタ	にんじん 網揚げ炊き合わせ(つみれ・人参)	豚の生姜焼き(レタス)
12(水)	わふうに 和風煮(ひじき・干瓢)	もやしと鶏肉の炒め物	きりぼしだいこん 切干大根
	みそしる だいこんば しいたけ 味噌汁(大根葉・椎茸)	味噌汁(じゃが芋・白才)	みそしる なんきん 味噌汁(南瓜)
		ミルク寒天の杏ソースかけ	たかないた 高菜炒め
	おいものクリームパン	まやこどん 親子丼	ご飯
13(木)	野菜とわかめの豆乳寄せ	カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カ	あかざかな さいきょうや たけのにんじん 赤魚の西京焼き(筍・人参)
	注風ス一プ(キャベツ・豚肉)	さつま芋サラダ	わきびあ 山葵和え(チンゲン菜・油揚げ)
	生乳	みそしる だいこん あさり 味噌汁(大根・浅利)	************************************
			フルーツ(梨・パイン)
	ご飯	ご飯	ご飯
	^{ちぐさやき} 千草焼	た。 焼きアジの南蛮漬け(胡瓜)	肉じゃが
14(金)	地心でん。 ぶたにく い に 蓮根と豚肉の炒り煮	こ んぶだいずに 昆布大豆煮	やっこどうぶ おおばみ そ 奴豆腐(大葉味噌ダレ)
	みそしる あぶらあ 味噌汁(油揚げ・キャベツ)	ごまドレサラダ(大根・パプリカ)	ピリ辛和え(ブロッコリー・竹輪)
		みそしる さといも しろねぎ 味噌汁(里芋・白葱)	すましじみはくさい こまっな 清汁(白才・小松菜)

こんだてひょう 献立表		2025.11	
	ちょうしょく 朝食	ちゅうしょく <mark>昼食</mark>	^{ゆうしょく} 夕食
15(土)	メロンパン こうみ 香味ドレサラダ(もやし・人参) カレースープ(牛蒡・鶏肉) ぎゅうにゅう	ご飯 とりにく 鶏肉のマスタード焼き(さつま芋) わふうあ 和風和え(うまい菜・平天) みそしる きぬあ だいこんば 味噌汁(絹揚げ・大根葉)	ご飯 ぎせいどうふ ごもく 擬製豆腐(五目しんじょ花・人参) だいこん ぶたにく いた もの 大根と豚肉の炒め物 マカロニサラダ みそしる あさり 味噌汁(浅利・わかめ)
16(日)	ご飯 だうれん草オムレツ まんときまめに 金時豆煮 みそしる さといも たまねぎ 味噌汁(里芋・玉葱)	できる。 しいたけ にんじん 味噌汁(椎茸・人参)	で飯 アブラカレイグリル(ピーマン・コーン) こうやどうふ 高野豆腐のそぼろ煮 バジルドレサラダ(カリフラワー) みそしる 味噌汁(もやし・大根)
17(月)	ご飯 まみびやき 炭火焼チキン(キャベツ・パプリカ) はくさい にびた 白才の煮浸し みそしる だいこんば ちくわ 味噌汁(大根葉・竹輪)	##A こが	で飯 ポークチャップ こまっな 小松菜とツナの炒め物 みそしる 味噌汁(キャベツ・絹揚げ) フルーツ(桃)
18(火)	しょく 食パン ポテトミンチ巻き&金平ごぼう トマトスープ(ほうれん草・豚肉) ぎゅうにゅう 牛乳	シュガーコッペパン クリームシチュー もやしとピーマンの炒め物 フルーツ(ミックス)	ばん ご飯 ※たに、みそではた 豚肉の味噌マヨ炒め(ブロッコリー) いかふくさ焼き おふうあ 和風和え(チンゲン菜・椎茸) すましじるはくさいにんじん 清汁(白才・人参)
19(水)	ご飯 カニカマ入りだし巻き卵 大葉ドレサラダ(大根・コーン) みをしる 味噌汁(ほうれん草・椎茸)	いなりずし 稲荷寿司 わかめうどん わふうに ぶたにく きぬあ 和風煮(豚肉・絹揚げ) フルーツ(りんご)	で が さば て や れんこん にんじん 鯖の照り焼き(蓮根・人参) なんきん ふく に 南瓜の含め煮 はくさい あさづ 白才の浅漬け みそしる たまねぎ あぶらあ 味噌汁(玉葱・油揚げ)
20(木)	レーズンロール ようふう ひた 洋風お浸し(うまい菜・人参) ポトフ(白才・ウインナー) ぎゅうにゅう 牛乳	はん ひじょうしょく ご飯(非常食) ***	はないできる。 本面 からが はない はない できる できる できる できる できまる (大豆・ベーコン) とり 辛和え (隠元・コーン) みそしる にんじん 味噌汁(人参・わかめ)
21(金)	ご飯 ちぐきむし ベに 干草蒸(紅しんじょう・しろ菜・人参) バンバンドレサラダ(もやし・竹輪) みそしる 味噌汁(キャベツ・玉葱)	ポークカレー おからサラダ(ブロッコリー・人参) ヨーグルト つけもの ふくしんづけ 漬物(福神漬)	はなが はなが ゆずふうみ 柚子風味グリルチキン(うまい菜) サイコロ煮(高野豆腐) わふうあ 和風和え(白才・ニラ) みそしる 味噌汁(もやし・じゃが芋)

	こんだてひょう 献立表		2025.11
	ちょうしょく 朝食	ちゅうしょく 昼食	ゅうしょく 夕食
	クリームエスカルゴ	ご飯	ご <mark>飯</mark>
22(土)	ジャーマンパンプキン	************************************	おでん(大根・卵・枝豆がんも・昆布巻)
	コンソメスープ(豆・豚肉)	* プログライ 海老シュウマイ ************************************	いた はくさい とりにく にんじん とろみ炒め(白才・鶏肉・人参)
	ぎゅうにゅう 牛乳	マリネ(キャベツ・ツナ)	つけもの たかなづ 漬物(高菜漬け)
		みそしる たまねぎ 味噌汁(玉葱・キャベツ)	みそしる ま ふ ねぎ 味噌汁(巻き麩・葱)
		ご飯	二飯
	チキンナゲットの野菜ソースがけ	あかざかな や 赤魚の焼きびたし(小松菜・人参)	生肉とキャベツのピリ辛炒め
23(日)	金平ごぼう	もやしと 鶏肉の炒め物	マカロニサラダ
	みそしる あさり はくさい 味噌汁(浅利・白才)	カツオ梅和え(とろろ)	みそしる だいこん だいこんば 味噌汁(大根・大根葉)
		^{みそしる} 味噌汁(ふわふわ卵・葱)	************************************
	ご飯	おにぎり	ご飯
	でんぶ入りだし巻き 卵	お好み焼き	さわらの魚田(ピーマン・人参)
24(月)	わふうあ いんげん 和風和え(隠元・ちりめん)	まりぼしだいこん とりにく にもの 切干大根と鶏肉の煮物	Str. (きぬあ いた に 豚肉と絹揚げの炒め煮
	みそしる こまつな L3Agぎ 味噌汁(小松菜・白葱)	みそしる あぶらあ Luntif 味噌汁(油揚げ・椎茸)	こうみ 香味ドレサラダ(キャベツ·竹輪)
		フルーツ(みかん)	^{すましじる} 清汁(ソーメン・花麩)
	バターフラワー	^{えきべん} 駅弁シリーズ(三原駅)	ご飯
	ひんもくぐざい たまごや 5品目具材の玉子焼き	たこ飯(海老の煮物)・鶏の塩焼き	まん。ましょうがに きぬ 秋刀魚の生姜煮(絹さや)
25(火)	コンソメスープ(じゃが芋・鶏肉)	ひじきの炒り煮・真砂和え	サイコロ煮(高野豆腐・豚肉)
	学期	oth to しばづ みそしる だいこん 漬物(柴漬け)・味噌汁(大根)	^{みそしる} 味噌汁(オクラ・巻き <u>麩</u>)
		フルーツ(マンゴー)	きゅうり あき づ 胡瓜の浅漬け
	二 飯	ねぎとろ丼	∵t tA
	鶏つみれの煮物	ゆかり和え(胡瓜)	豚肉のオイスター炒め
26(水)	キャベツと浅利の炒め物	************************************	コールスローサラダ(キャベツ・コーン)
	みそしる だいこんば たまねぎ 味噌汁(大根葉・玉葱)	赤だし(オクラ・茄子)	大豆とこんにゃくの煮物
			すましじなくさい な 清汁(白才・しろ菜)
	しょく 食パン	ご飯	************************************
27(木)	# たまご 洋風だし巻き卵	メンチカツ&エビフライ(レタス)	しろみざかな さんしょうに そう 白身魚の山椒煮(ほうれん草)
	はうふう 洋風スープ(隠元・ウインナー)	やっこどうふ ねぎみそ 奴豆腐(葱味噌ダレ)	れんこん ぶたにく きんぴら 蓮根と豚肉の金平
	ぎゅうにゅう 牛乳	^{みそしる} 味噌汁(もやし∗白葱)	ょうふう ひた 洋風お浸し(ブロッコリー・竹輪)
		フルーツ(桃ミックス)	みそしる あぶらあ 味噌汁(油揚げ・わかめ)
28(金)	こ 立 飯	おにぎり	ご飯
	チキンピカタ(アスパラ·人参)	しいたけ かまぼこ にゆう麺(油揚げ・椎茸・蒲鉾)	ti みそに いんげん きぬあ 鯖の味噌煮(隠元・絹揚げ)
	い に たけのぶき 炒り煮(筍・蕗)	ごぼう ぷたにく い に 牛蒡と豚肉の炒り煮	とりにく いた もの キャベツと 鶏肉の炒め物
	みそしる さといも だいこんば 味噌汁(里芋・大根葉)	ポテトサラダ	************************************
			すましじるこま っな たまねぎ 清汁(小松菜・玉葱)

こんだてひょう 献立表		2025.11	
	ちょうしょく 朝 食	ちゅうしょく <mark>昼食</mark>	ゅうしょく 夕食
	ミルクツイスト	ご飯	
	ピーナツ和え(ブロッコリー・竹輪)	Lろみざかな に つ なんきん 白身魚の煮付け(しろ菜・南瓜)	鶏のから揚げ(ピーマン)
29(土)	コンソメスープ(キャベツ・豚肉)	もやしとニラの炒め物	はくさい かまぼこ い に 白才と蒲鉾の炒り煮
	ぎゅうにゅう 牛乳	スパゲティサラダ	みをしる 味噌汁(じゃが芋・椎茸)
		みそしる あぶらあ だいこん 味噌汁(油揚げ・大根)	ヨーグルトのマンゴーソースがけ
	二飯	ご飯	二飯
	L ^{スみざかな ゆ ず} 白身魚の柚子つみれ	ぶたにく わふういた 豚肉の和風炒め	アジの照り焼き(切干大根・人参)
30(日)	だいずに 大豆煮	th L * W なり にもの 三色稲荷の煮物	ひじきと鶏肉の炒め煮
	みそしる ごぼう にんじん 味噌汁(牛蒡・人参)	みそしる だいこんば 味噌汁(大根葉・キャベツ)	さつま芋サラダ
		」 フルーツ(梨)	みそしる はくさい きぬあ 味噌汁(白才・絹揚げ)