

2025年11月 月間献立表(昼・間食)
(常食(デイ))

日曜日		月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日			
昼		昼		昼		昼		昼		昼		昼	1日		
間		間		間		間		間		間		間			
2日		3日	牛丼 べったら漬(ケチイ) もやしとササの酢の物 味噌汁(さつまいも) フルーツ(黄桃缶)	4日	米飯 鯖のボン酢煮 付)花人参 ブロッコリーのかかあん しば漬け かき玉汁 ピーチゼリー	5日	チキンカレー コールスローサラダ 福神漬 フルーツ(パイン缶)	6日	鶏肉のパンパッパ焼き 付)きのこのソテー もやしの炒め アスパラのドレ和え ミネストローネ フルーツ(洋梨缶)	7日	米飯 魚のマヨネーズ焼き 付)ケール野菜ミックス なすの炒め煮 山芋おろし わかめスープ フルーツ(バナナ)	8日		間	
間		間	どらやき風	間	フルーツポンチ	間	あんまん	間	黒糖バナナケーキ	間	たいやき	間			
9日		10日	高菜ライス レバニラ炒め うの花サラダ 味噌汁(かぼちゃ) フルーツ(甘夏缶)	11日	ご飯 ちゃんぽん ブロッコリーのドレ和え フルーツ(バナナ)	12日	米飯 魚のバター醤油焼き 付)キャベツのソテー アスパラのパンコソテー つぼ漬 コーンポタージュ フルーツ(洋梨缶)	13日	かつ丼 たくあん漬(ケチイ) 納豆のゆかり和え 味噌汁(里芋) フルーツ(みかん缶)	14日	米飯 豚肉の野菜炒め なすの磯辺煮 野沢菜漬 味噌汁(じゃがいも) 水ようかん	15日		間	
間		間	たこ焼き	間	クレープ	間	紅茶のケーキ	間	アップルパイ	間	おいも蒸しパン	間			
16日		17日	親子丼 白菜のゴマドレ和え べったら漬(ケチイ) 味噌汁(なす) フルーツ(パイン缶)	18日	米飯 豚肉の塩だれ炒め 大根の金平風 しば漬け 味噌汁(巻き麩) コーヒーゼリー	19日	米飯 刺身盛り合わせ 里芋の鶏そぼろあん 高菜漬 味噌汁(南瓜) フルーツ(みかん缶)	20日	玉子サンド 薄皮クリームパン 魚のトマトソースかけ 付)ケール野菜ミックス コールスローサラダ ゴボウ味噌汁 フルーツ(洋梨缶)	21日	米飯 豚肉の柳川風 青梗菜の煮びたし かっぱ漬 味噌汁(葉大根) フルーツ(バナナ)	22日		間	
間		間	ココア蒸しパン	間	今川焼	間	いちごケーキ	間	柚子とはちみつのケーキ	間	フルーツポンチ	間			
23日		24日	ポークカレー 福神漬 ブロッコリーのドレ和え フルーツ(白桃缶)	25日	米飯 豆乳味噌鍋 ほうれん草のゆかり和 いちごゼリー	26日	米飯 魚のみぞれあんかけ なすのひき肉あん つぼ漬 吸い物(かまぼこ) フルーツ(甘夏缶)	27日	米飯 豚肉のオイスター炒め 里芋の煮物 桜大根漬 かき玉汁 フルーツ(黄桃缶)	28日	ご飯 たぬきうどん(具) ブロッコリーのドレ和え 野菜たっぷりゼリー	29日		間	
間		間	ブッシュ	間	マドレーヌ	間	ミニぜんざい	間	きなこ蒸しパン	間	あんまん	間			
30日				メモ											
昼		昼													
間		間													