

●●●● 2023年11月 月間献立表 ●●●

	日曜日	月曜日	火曜日	(常食(特養))	木曜日	金曜日	土曜日
March Marc					28	20	4.0
Part		-][
Part						11.00	
Part		朝	朝				
Part			773		野菜入り厚揚げの煮物	塩鮭(朝)	
Part				ひきわり納豆	のり佃煮	もろみ	たいみそ
Part				赤飯かき玉汁	米飯 カリフラワーのドレ和え	丸天うどん	米飯 小松菜の白和え
Part				_ 肉豆腐 芋ようかん	白身魚の幽庵焼き 味噌汁(キャベツ)	豆腐とトマトのサラダ	魚のごま焼き 味噌汁(切干大根)
March Marc			昼		A		
Part							
P			-			MAC THE ALCOHOLD	
Part					I I I I I I I I I I I I I I I I I I I		
		4	夕				
1				「付)アスパラソテー		なめらかこうや	
Magnetic		八 丨	八十	ふろふき大根	ヨーグルトプル	オクラのなめ茸和え	淡色野菜のガーリックソテ
Mag			7.0			100	
機能性の受け							
Marie Ma							
Marie Conference Part of	味噌汁(大根葉)	味噌汁(おつゆ麩)	味噌汁(えのき)	味噌汁(わかめ)	味噌汁(キャベツ)	味噌汁(じゃがいも)	味噌汁(豆腐)
20-201 (1997) 1997		り				期 高菜オムレツ	塩鮭(朝)
対してはいる			II I				
株理の関係性							
Table 1	_						
かけっき			A Company of the comp				
対象の表現では、対象の表別では、表別では、表別では、表別では、表別では、表別では、表別では、表別では、		│ │	- ほうれん草のごま和え	- 付)いんげんのソテー フルーツ (バナナ)		一 付)グリル野菜ミックス フルーツ(りんご缶)	
日本の日本	かっぱ漬	和風ビーフン煮	たくあん漬	かぶのクリーム煮	根菜の塩きんぴら	厚揚げとけるのみぞれ煮	チーズヨーグルト
日本の日本	米飯 紅あずまの甘露煮	米飯フルーツ(黄桃缶)	米飯うの花	米飯 ストロベリーババロア	麦ご飯150g しば漬け	米飯 ピーチゼリー	米飯 キャベツのおかかれ
# 中の子のアングスを							
日本の日本学		<i>√</i>	<i>√</i> 7	4	√7 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		4/
1 日 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1						
接触性	日菜の辛子札え	もやしと対:の酢の物	冷里芋とプロッコリーの炒め	もやしの塩昆布和え	日来とチクツの煮ひたし	はつれん早ゆかり相え	しゅつまい
接触性	12日	13日	14日	1 5 FI	16日	1 7 Fl	18日
機能性の影響							
国際の関係を表現 日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日							
### 1						80	
### 1	ミニがんもの煮物	『 厚焼き玉子	目玉焼き	─────────────────────────────────────	^ 11 いわしの梅煮	̄ スクランブルエッグ	プロッコリーと ウインナーのソテー
他の影響性	ふりかけ (たらこ)	ひきわり納豆	梅干し	鮭フレーク	のり佃煮	もろみ	たいみそ
他の母妹後 特徴代のおり 日本語ので、中水和 日本語ので、中水和 日本語ので、中水和 日本語の 日	米飯 つぼ漬	ちゃんぽん	米飯 もずく酢	米飯 吸い物(ハナガタトウフ)	米飯 フルーツ(オレンジ)	米飯 プロッコリーのドレ和え	米飯 青梗菜のゆかり和
分別の行き、	角の香味焼き 味噌汁(しめじ)	青梗菜のピーナッツ和え	魚のムニエル コンソメスープ	豚肉と里芋の煮物 コーヒーゼリー	豆乳味噌鍋	角のバター醤油焼き 豚汁	_ 煮込みハンバーグ コンソメスープ
Mac							
接触		フルーク(日夏山)					
数の必要性							
竹) 所述や 一切 一切 一切 一切 一切 一切 一切 一							
対数の対象性 10 10 10 10 10 10 10 1	鶏肉のマスタード焼き ゆずゼリー	魚の味噌煮 キャラメルプリン	舞肉の照り煮 煮豆(金時豆)		チキン南蛮 ぶどうゼリー		
日本のショナーの	付) シャトーキャロット	付)絹さや	付)がリル野菜ミックス	付)花人参	付)グリル野菜ミックス	アスパラのベーコンソテー	キャベツの甘辛味噌炒め
19日 20日 19日 19	茄子のラタトゥイユ	野菜のひろうす	れんこんの金平		桜大根漬	中華サラダ	白菜のおかか和え
接数 パックキ乳 接換 パックキ乳 接数 パックキ乳 接数 パックキ乳 接数 パックキ乳 接換 パット ション・ストラー	4.00		0.45			2.15	0.58
株理州(大原物) kmm/(大原物) kmm/(大RM) kmm/(大RM) kmm/(大RM) kmm/(大RM) kmm/(大RM) kmm/(大RM) kmm/(大RM) kmm/(大RM) kmm/(Kmm/Kmm/Kmm/Kmm/Kmm/Kmm/Kmm/Kmm/Kmm/							
野菜八の見掛付の果物							
() () () () () () () () () (味噌汁(じゃが芋)		□ _由 味噌汁(大根葉)		味噌汁(豆腐)	味噌汁(さつま芋)	味噌汁(人参)
10 日の日記	野菜入り厚揚げの煮物	五目玉子焼	がひじきの炒め煮	☆ きんぴらごぼう (特)	キャペッのウインナーソテー	塩鮭(朝)	アスパラのベーコンソテー
#新			鮮フレーク		もろみ	のり佃者	たいみそ
魚の召名一大楼を 現 様子がしい							
付入しいけん フルーツ(りんご	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1						
大根の金甲風	l i i i i i i i i i i i i i i i i i i i						
大根の金半風				一 付)きのこのソテー 野菜たっぷりセリー			
図		もやしのナムル	豆腐とトマトのサラダ	なめらかこうや	ほうれん草の山吹和え	コールスローサラダ	フルーツ (パイン缶)
図	チキンカレー(特養)	麦ご飯150g 拌三絲	米飯 山芋おろし梅風味	米飯 フルーツ(みかん缶)	米飯 パンプキンサラダ	米飯 オクラのなめ茸和え	五穀ご飯150g ほうれん草のしら ⁻
5 つきょう薄 3 つ		豚肉のしぐれ煮 フルーツ(みかん)	魚の梅煮(特) フルーツ(黄桃缶)	鶏肉のクリーム煮	白身魚のカレームニエル バニラババロア	魚の煮付 煮豆(うずら豆)	魚のごま焼き 杏仁豆腐
日			4		√7	47 I	\ \sqrt{7}
2 5 日 2 7 日 2 8 日 2 9 日 3 0 日							
米飯 パック牛乳	- //VI	/ IC YOUR	/ A 7 V 知可 U C	7 H747 V21 V/H7L		ロホモバルがいたし	フェンホールの日下か周
味噌汁(おつゆ鉄)	2 6 日	2 7 日	2 8 日	2 9 日	30日		
株職計(おつゆ鉄) ア ロッカーとか(カーのグラース)	米飯 パック牛乳	米飯パック牛乳	米飯パック牛乳	米飯パック牛乳	米飯 パック牛乳		
プロプリーとウイナーのソテー ふりかけ (鮭) いわしのかつお煮 ひきわり納豆			II I				
ふりかけ (88				朝	朝
米飯 かっぱ漬 白身魚のピカタ 味噌汁(葉大根) 付)が 川野菜ミックス フルーツ (バナナ) マカロニサラダ 米飯 パインゼリー 豚肉といんげんのワテー 里芋のゆず味噌かけ 刺身コンニャウ (あおさ)							
白身魚のピカタ 付)が『脚野菜シックス マカロニサラダ 味噌汁(葉大根) 白菜のごま和え 味噌汁(かぼちゃ) レタスサラダ らっきょう漬 ストロベリーパパロア 量 魚のムニエル (付)シャト・キャロット ストロベリーパパロア 味噌汁(豆腐) (付)アスパラソテー カレーピーフン 大阪 (大口ベリーパパロア 米飯 (大口ベリーパパロア 米飯 (大口ベリーパパロア 米飯 (大口ベリーパパロア 米飯 (大口ベリーパパロア 米飯 (大口ベリーパパロア 米飯 (大口ベリーパパロア 米飯 (大口ベリーパパロア 大田 (大田 (大田) (大田) (大田) (大田) (大田) (大田) (大田						.	.
付)が、川野菜ミックス フルーツ(バナナ) マカロニサラダ 一			1 / /				
付)が、川野菜ミックス フルーツ(バナナ) マカロニサラダ 一	白身魚のピカタ 味噌汁(葉大根)	なすの磯辺煮	レタスサラダ	魚のムニエル 味噌汁(豆腐)	魚の明太マヨ焼き 味噌汁(えのき)		
マカロニサラダ 米飯 パインゼリー 豚肉といんげんのワテー 里芋のゆず味噌かけ 刺身コンニャク(あおさ) ・ 味噌汁(かぼちゃ) メ飯 チンゲン菜のおかか和 魚の味噌煮 マスカットゼリー 付)花人参 ジャーマンポテト ・ 水飯 切干大根サラダ 魚のポン酢煮 ヨーグルトブル 付)いんげん がけったかけ フルーツ(みかん缶) がしたギが、)菜の炒め ・ カレーピーフン ・ 米飯 ほうれん草のナムル 乳肉のネギソースかけ フルーツ(みかん缶) がしますり、シャーマンポテト ・ なるふき大根 ・ 米飯 ほうれん草のナムル 乳肉のネギソースかけ フルーツ(みかん缶) がしば漬け ・ はずけ ・ カリーピーフン ・ 大阪 はうれん草のナムル ・ 乳肉の味噌漬け焼き ・ しば漬け ・ 対りとキンが、)菜の炒め ・ タ り りんご) ・ 刺身こんにゃく							
**飯 パインゼリー 豚肉といんげんのワテー 里芋のゆず味噌かけ 刺身コンニャク(あおさ)							
豚肉といんげんのワテー タ 魚の味噌煮 マスカットゼリー付)花人参付)いんげん 付)いんげん 付)かんぎかい 2 大切とチンパン菜の炒め 型芋のゆず味噌かけ 刺身ンニャク (あおさ) タ 魚のポン酢煮 ヨーグルトブル付)もやしのソテーじゃが芋のパケー醤油炒						-	
里芋のゆず味噌かけ 対付)花人参 刺身コンニャク(あおさ) ジャーマンポテト ジャーマンポテト ジャーマンポテト ジャーマンポテト ジャーマンポテト							
車手のゆす味噌かけ 付)化人参 刺身コンニャク(あおさ) ジャーマンポテト 対りとチンゲン菜の炒め じゃが芋のパケ-醤油炒		夕	<i>₹</i> 7	\sqrt{\sq}\}}}\sqrt{\sq}}}}}}\sqrt{\sq}}}}}}}}}}}}\signt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sq}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}	\square	9	9
			II I				
対	刺身コンニャク(あおさ)	 ジャーマンポテト	チクワとチンゲン菜の炒め	じゃが芋のパター醤油炒	刺身こんにゃく	/	
対			VII.				
		-	^{/t}				
		II I	II.				
		古日					
		朝					
昼		朝					
		朝	-				
		朝					
		朝					
		朝昼	_				