



11月献立予定表



日	月	火	水	木	金	土
			1 八宝菜 里芋のそぼろ餡かけ	2 にしん蒲焼き さつま揚げとごぼうの金平	3 冬瓜と鶏肉の煮物 餡かけがんも	4 さばの塩焼き 厚揚げの五目あんかけ
5 はんぺんチーズフライ 蓮根とブロッコリーのペペロンチーノ	6 タラとわかめの あごだし煮 あさりとほうれん草の玉子とじ	7 豚肉と茄子の味噌炒め カリフラワーのカレー炒め	8 鮭つみれの ホワイトソース 肉野菜炒め	9 南瓜コロッケ マカロニのチーズクリーム	10 イワシの甘露煮 ちくわとピーマンの金平	11 鶏肉と枝豆の オイスター炒め 揚げじゃが
12 一口とんかつ 煮豆	13 大根と鶏肉の旨煮 四色豆腐	14 ブリの甘酢あんかけ 炊き合わせ	15 チキンステーキ 照焼ソース イカと大根の炒め煮	16 にしんの生姜煮 白菜と豚肉の炊き合わせ	17 トマトソースの ロールキャベツ ポテトサラダ	18 天然ブリの照焼き ひじき煮
19 豚肉とアスパラの 豆鼓炒め ビーフン炒め	20 マスの塩焼き 筍と鶏肉のクリーム煮	21 厚揚げの醤油炒め さつまいも甘露煮	22 ぶり大根 四色豆腐	23 薄切肉と 3種パプリカの酢豚 チンゲン菜とイカの炒め	24 ホッケの塩焼き レバーの生姜煮	25 筑前煮 ニラと豚肉の味噌炒め
26 さばのみぞれ煮 豆乳がんもの含め煮	27 さつま揚げの京風煮 わらびのお浸し	28 タラの和風あんかけ カリフラワーの豆乳クリーム和え	29 鶏肉と カシューナッツ炒め 銀杏と木耳の真丈	30 アジの煮付け 切干大根の煮物		

※献立予定は予告なく変更させて頂く場合がございます