



令和4年11月 献立予定表



日	月	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5
		ご飯 鶏肉のケチャップ焼 き じゃが芋の含め煮 フルーツ(パイナッ プル) コンソメスープ	ご飯 さばのカレー風味焼 き 切干大根の炒め煮 フルーツカクテル コンソメスープ	ご飯 豚肉と野菜のオイ スター炒め かに焼売 オレンジゼリー 春雨スープ	かき揚げうどん 蓮根の炒り煮 抹茶パバロア	ハンバーグデミ ソース マカロニのクリーム 煮 フルーツ(バナナ) コンソメスープ
6	7	8	9	10	11	12
ご飯 白身魚の七味焼き きんぴらごぼう いちごプリン 味噌汁	ご飯 豚肉のボン酢炒め 里芋の煮っころがし フルーツ(みかん) 味噌汁	ご飯 鶏肉の治部煮 冬瓜のくず煮 フルーツ(パイナッ プル) 味噌汁	ご飯 あじの竜田揚げ カリフラワー炒め チョコレートムース 味噌汁	シーフードカレー 福神漬 ごぼうサラダ 桃ムース コンソメスープ	長崎ちゃんぽん麺 じゃが芋の明太マヨ 焼き フルーツ(マン ゴー)	ご飯 牛皿 梅ごぼうサラダ フルーツ(パイナッ プル) 味噌汁
13	14	15	16	17	18	19
ご飯 さばの味噌煮 蓮根きんぴら フルーツ(りんご) すまし汁	ご飯 チキンカツ 竹輪と里芋の煮物 バナナムース すまし汁	妻ご飯 めだいの和風ムニ エル 大根とさつま揚げ の煮物 フルーツ(オレンジ) 味噌汁	ご飯 チキンケチャップ かに風味サラダ フルーツ(黄桃) コンソメスープ	ご飯 さわらのバター醤 油焼き かぶと油揚げの含 め煮 マンゴープリン 味噌汁	野菜ほうとう風うど ん 竹輪の磯部揚げ ぶどうゼリー	ご飯 あじの漬け焼き さつま揚げと青菜 の煮物 フルーツ(みかん) 味噌汁
20	21	22	23	24	25	26
妻ご飯 鶏肉の香味ソース ごぼうの炒り煮 フルーツ(パイナッ プル) 味噌汁	ご飯 白身魚のトマトソ ース コールスローサラダ ヨーグルトパバロア コンソメスープ	チャーハン 焼きビーフン フルーツ(マン ゴー) ワンタンスープ	ご飯 牛肉のしぐれ煮 あざりと青梗菜の炒 め物 フルーツ(白桃) 味噌汁	ご飯 銀鱈の煮付け 肉じゃが フルーツ(オレンジ) 味噌汁	和風スパゲッティ ミモザサラダ フルーツ(黄桃) コンソメスープ	ご飯 豚肉とキャベツの みそ炒め フロッキーのかに あんかけ メロンフルーツ 中華スープ
27	28	29	30			
ご飯 あじの香味焼き ふるふき大根 フルーツ(みかん) お吸い物	ご飯 牛肉の柚子醤油炒 め 竹輪としろなの煮浸 し フルーツ(マン ゴー) 味噌汁	チキンカレー 福神漬 マカロニサラダ いちごムース コンソメスープ	ご飯 揚げだし豆腐の野 菜あんかけ さつま芋のレモン煮 フルーツカクテル 味噌汁			