



# 11月 週間献立表



レストラン  
ラベンダー

日	曜日	朝食	昼食	おやつ	夕食
1	水	<b>ししゃもの焼き魚</b> 付け合わせ(大根おろし・桜海老) きんぴらごぼう 味付けのり ご飯 みそ汁(とろろ昆布・葉ねぎ) 	牛乳 <b>ポークカレー</b> ツナサラダ 福神漬け コンソメスープ(えのき・わかめ) 	<b>がんづき</b>	<b>豚肉の味噌生姜焼き</b> 付け合わせ(じゃが芋・人参) カニサラダ 白桃のコンポート ご飯 みそ汁(しいんげん・卵) 
2	木	<b>うの花</b> とろろ芋 きゅうり漬け ご飯 みそ汁(大根・チンゲン菜) 	牛乳 <b>豆腐の野菜あんかけ</b> キャベツとツナソテー しその実漬け ご飯 みそ汁(卵・菜の花) 	<b>丁稚ようかん</b>	<b>はらこ飯</b> 茶碗蒸し モロヘイヤのお浸し みそ汁(貝割れ・玉ねぎ) 
3	金	<b>玉子焼き</b> ぜんまいと切干大根の五目煮 佃煮のり ご飯 みそ汁(豆腐・わかめ) 	牛乳 <b>八宝菜</b> きゅうりとハムの中華和え りんごのコンポート ご飯 ザーサイスープ 	<b>クッキー</b>	<b>赤魚の煮魚</b> 付け合わせ(ほうれん草) フーチャンブル 大根なます ご飯 みそ汁(高野豆腐・水菜) 
4	土	<b>小松菜の煮浸し</b> なめたけのおろし添え すじこ ご飯 みそ汁(油揚げ・なす) 	牛乳 <b>豚肉と野菜のカレー炒め</b> ひじきサラダ ラフランスのコンポート ご飯 モロヘイヤスープ 	<b>紅茶ゼリー</b>	<b>豚肉の角煮</b> 人参の白和え おみ漬け ご飯 みそ汁(とろろ昆布・葉ねぎ) 
5	日	<b>切干大根</b> 朝飯めかぶ 桜漬け ご飯 みそ汁(里芋・長ねぎ) 	牛乳 <b>サンドイッチ</b> ポークビーンズ マカロニサラダ マンゴーのヨーグルトかけ 	<b>ココアワッフル</b>	<b>セレクトメニューA・ハンバーグ和風ソースB・ハンバーグデミグラスソース</b> 付け合わせ(人参・ブロッコリー) ポテトサラダ 棒棒鶏 ご飯 コンソメスープ(えのき・ベーコン) 
6	月	<b>ごぼうの煮物</b> 温泉卵 赤かっぱ漬け ご飯 みそ汁(貝割れ・大根) 	牛乳 <b>メンチカツ</b> 付け合わせ(カリフラワー・ブロッコリー) 野沢菜の煮物 もやしの梅和え ご飯 みそ汁(小松菜・ふ) 	<b>抹茶プリン</b>	<b>マーボー豆腐</b> アスパラとベーコンソテー 杏仁フルーツ ご飯 みそ汁(さやえんどう・しめじ) 
7	火	<b>ひじき煮</b> 納豆 たくあん漬け ご飯 みそ汁(油揚げ・玉ねぎ) 	牛乳 <b>他人丼</b> いんげんのごま和え キャベツの浅漬け みそ汁(白菜・ふのり) 	<b>カステラ</b>	<b>かれのいの白醤油漬け</b> 付け合わせ(小松菜・人参) 茄子のオイスターソース炒め 油揚げと菜の花のからし和え ご飯 みそ汁(里芋・長ねぎ) 
8	水	<b>鱈の焼き魚</b> 付け合わせ(大根おろし・桜海老) 里芋の鶏そぼろあんかけ 味付けのり ご飯 みそ汁(豆腐・なめこ) 	牛乳 <b>キャベツと豚肉の味噌炒め</b> さつまいの甘煮 アスパラマヨネーズかけ ご飯 豆と蓮根のスープ 	<b>牛乳寒天</b>	<b>ぶり大根</b> ごま豆腐 野沢菜昆布 ご飯 みそ汁(小松菜・卵) 
9	木	<b>高野豆腐の含め煮</b> とろろ芋 白菜漬け ご飯 みそ汁(長ねぎ・ふのり) 	牛乳 <b>和風ロールキャベツ</b> 炒り鶏 かぼちゃサラダ ご飯 みそ汁(えのき・ほうれん草) 	<b>ストロベリーパバロア</b>	<b>鮭の刺身</b> もやしとわかめの酢の物 三色いなり煮付 ご飯 粕汁 
10	金	<b>ハムエッグ</b> 付け合わせ(千切りキャベツ) ぜんまいの煮物 梅干し ご飯 みそ汁(しいんげん・もやし) 	牛乳 <b>ひじきコロッケ</b> 付け合わせ(人参・ブロッコリー) 菜の花と人参のわさび和え 里芋たらこ煮 ご飯 みそ汁(高野豆腐・さやえんどう) 	<b>スイートポテト</b>	<b>赤魚の西京漬け焼き</b> 付け合わせ(大根・さや) 筑前煮 菊と春菊と長芋の酢の物 ご飯 お吸い物(豆腐・花麩) 
11	土	<b>いんげんの煮浸し</b> しらすのおろし添え 明太子 ご飯 みそ汁(油揚げ・かぶ) 	牛乳 <b>鶏肉のムニエルわさびソース</b> 付け合わせ(茄子・アスパラ) スパゲッティサラダ パナナ ご飯 ミネストローネ 	<b>今川焼</b>	<b>ミートボール酢豚風</b> キャベツと竹輪のマヨネーズ和え 赤かぶ漬け ご飯 みそ汁(豆腐・わかめ) 