【11月】小町献立表

※栄養価は、ご飯130gを加えての表記となります。

★★ おかずの特徴をご紹介 ★★

- ●皆様に飽きがこないよう、 おかずの種類を 数百種以上取りどろえています。
- ●全てのおかずが熟練した調理員の手作りです。
- ●100%国内工場出荷ですので、安心・安全です。



	昼食	夕食	Ī	昼食	夕食
1	赤魚の生姜煮	豆腐ハンバーグの甘酢あんかけ	1	豚肉とナスの味噌炒め	鶏肉とたけのこのバター醤油焼き
月 1	ポークビーンズ	ポトフ風	月 8	鶏ゴボウ	切干大根煮
В	ほうれん草と人参の黒オリーブ入りサラダ	マカロニサラダ	В	四色なます	中華風もやし炒め
土			土		
Ļ			Ļ		
1	豚肉とチンゲン菜のピリ辛炒め	炭火焼チキン(醤油ソース)	1	白身魚のハンバーグ(豆乳仕立て)	豚の生姜焼き
2	さつまいもサラダ 大根の甘酢漬け	あさりと野菜の炒め煮 枝豆の白和え	9	マーボー春雨 きんぴらごぼう	鶏と大根の味噌煮 ハムとキャベツのマリネ
1	人(区の日日F項1)	校立の日和之	В	さんいらこは り	ハムとイヤ・ヘクのマリネ
日			日	 	
1	アジと野菜の南蛮風	牛肉のトマト煮	1	いか入りカツ	鶏肉と白菜の中華煮
月	ナスとイタリアン野菜の塩炒め	けんちん煮) H	白菜麻婆	豆腐の和風煮
3	三色炒め煮	けんろんな	ė	五子のサレルノ風	せ 豆とカニカマの煮物
Ľ		(A/O 1/O/O/O/O/O/O/O/O/O/O/O/O/O/O/O/O/O/O	<u>"</u>	7/1 1 V2 7 V7 V7 (SM)	火立とバーバマン流物
月月			月		
1	白身魚の磯辺焼き	牛ひき肉と豆腐のすき焼き煮	1	鶏の旨辛煮(ヤンニョムチキン風)	
月 4	マーボー茄子	キャベツとウインナーのカレー炒め	1	里芋ときのこのバターコンソメ炒め	
н	さつま芋と切昆布の煮物	チンゲン菜と干しエビの塩炒め	ė	ぜんまいと竹輪の煮物	スパゲティサラダ
火			火		
1	チキンカツ	豚キムチ鍋風	1	豚肉とピーマンのペッパー炒め	鶏肉とインゲンの味噌ダレ焼き
月	麩チャンプルー	鶏大豆の和風トマト煮)) 1	彩り炒り豆腐	ゴマドレサラダ
B	ひじきと大豆の煮物	わかめと水〈わいの酢の物	2 H	ほうれん草のベーコン和え	青菜のおろし和え
水			水		
1	牛肉と野菜のオイスター炒め	 あさりの深川煮(丼)	-	ナガメヌケの味噌煮	煮込みハンバーグ
1 月	プロッコリーとカニカマのたまごサラダ	蒸し鶏と大根の甘酢サラダ	'n	野菜のバジル炒め	あさりとじゃが芋のピリ辛醤油仕立て
6 B	オクラと昆布のたくあんちらし	紅生姜	3 H	土佐酢和え(オクラ・人参・竹輪)	白滝と蒲鉾の煮物
木			木		
1	栗かぼちゃコロッケ	ホッケの照焼き	Ė	牛肉とインゲンの炒め物	家常豆腐(ジャージャン豆腐)
月	野菜の三杯酢	さつま芋の肉じゃが風	Ì	じゃが芋としいたけの煮物	チンゲン菜のごま和え
7 B	ほうれん草とハムのクリーム煮	ごぼうとれんこんの甘酢和え	:	バターコーン	梅ごぼう
4			余		
巫			뽀		

	昼食	夕食	昼食	夕食	ΙT	昼食	夕食
		鶏肉ときのこのトマト煮	赤魚の煮付け。	ハンバーグオニオンソース	J	鶏の柚子胡椒焼き	豚肉ときのこのクリーム煮 鶏肉とブロッコリーのさっぱり炒め
1 6	オクファーセーンス・豆ファー じゃが芋と牛蒡の塩きんぴら	豆腐のチャンプルー ブロッコリーのベーコンソテー	。 高野豆腐のがめ煮 オクラのおかか和え	ミネストローネ風 白滝と椎茸のピリ辛煮	2	まんぺんと野菜の田舎煮 ナスの味噌炒め	続肉と/ロッコリーのごっはりりめ 小松菜の磯辺和え
٦			1 7 7 7 7 8 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	174C/1127 / //		/ / / · · · / · · · · · · · · · · · · ·	THE ACTION COLOR
Ĺ	A 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.			3 4 20 - 33 - 33	1		
j	鶏肉と茄子の和風炒め ソーセージのポトフ風	サーモンフライ 筍と玉子の中華風炒め		白身魚の甘酢あん ラタトゥイユ	」 月	ナガメヌケの昆布煮 あさりとほうれん草の玉子とじ	豚肉のマヨネーズ風炒め 鶏ひき肉のチャプチェ
i	ノーセーンのホトノ風 すき昆布煮	しっとり卯の花	がり類	タラモサラダ		めらりとはりれん字の玉っとしきくらげの酢の物	舞いさめのデャノテェ キャベツのコールスローサラダ
) C PG 14 /M	5 2 7 7 7 7 7 1 1	a	,, =,,,			
Ľ					П		
		鶏肉と里芋のカレー煮 あさりと玉葱のにんにく醤油	! あじフライ ! ほうれん草のナムル	チキンステーキ(トマトソース) 野菜の味噌炒め			
1	類菜のトマト炒め	りんごのコンポート	ロカメの酢の物	パンプキンサラダ			
l _B			3				
17	18 18 11 12 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /		中国フレビザの出来上!	Ш		
į	揚げサバの野菜あんかけ さつま芋のケチャップ煮	鶏肉のチリソース炒め 田舎煮		肉団子と野菜の甘酢あん 豚肉と筍の炒め煮	Г		
	ツナマカロニサラダ	三色炒め煮	小松菜の辛子和え	南瓜のソテー			
火			k				
Ĥ	 洋風ロールキャベツ(トマトソース)		` 豚肉とチンゲン菜の塩ダレ炒め	いわし入り団子の柚子あんかけ			
į	汗風ロールイヤ・ノ(トマトノー人) 味噌田楽						
:	きのこのおひたし	人参のしりしり	茄子のサレルノ風	白菜の錦和え			
水		zz	k				
H	鶏肉の山賊焼き	ホイコーロー	· 牛しぐれ煮	ポークカレー			
Д 2	野菜炒め	野菜のごま味噌煮		竹の子と人参のおかか煮			
	蓮根の胡麻和え	ほうれん草のバターソテー	三色彩り漬け(大根・野沢菜・人参)	きのことハムのソテー			
木			k 	4			
+	 焼き鳥風	酢豚	■ 塩だれメンチ	471*者			
Д 2	野菜の甘酢炒め	ひじきと挽肉の炒め物	じゃが芋の鳴門煮	青菜の彩り和え			
ľ	大根サラダ(ドレッシング別添え)	しろ菜のごま炒め	れんこんの生姜炒め	大根のエピあんかけ			
金		 	È	 			
•	Ī				I II		