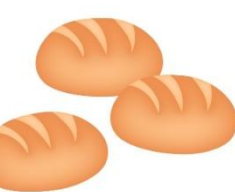
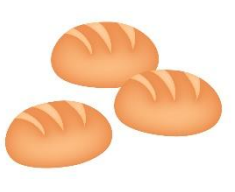
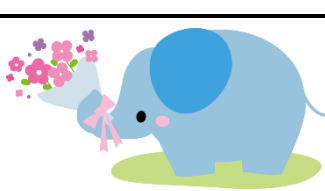


令和7年11月献立表

南部療育センター

日	Cal	主食		副食		デザート		おやつ
		メニュー	材料	メニュー	材料	メニュー	材料	
4 (火) 21 (金)	450	ごはん		魚の磯辺フライ ささみの和え物 ミネストローネ	★鮭、にんにく、生姜、醤油、酒、砂糖、小麦粉、パン粉、青のり、キャノーラ油 ★ささみ、キャベツ、胡瓜、人参、醤油、砂糖、すし酢、ごま油 ★ベーコン、マカロニ、玉ねぎ、人参、さつま芋、トマト缶、パセリ、コンソメ、パルメザンチーズ	みかん		牛乳
5 (水) 20 (木)	407	ごはん		鶏肉のマヨネーズ焼き 春雨サラダ 味噌汁	★鶏肉、酒、塩、こしょう、玉葱、しめじ、マヨネーズ、パセリ、キャノーラ油 ★ハム、春雨、胡瓜、人参、薄口醤油、すし酢、砂糖 ★ブチトマト ★厚揚げ、大根、玉ねぎ、人参、葱、昆布、鰹節、味噌	ももゼリー		牛乳
6 (木) 19 (水)	518	ロールパン		ハンバーグ ツナサラダ コーンスープ	★牛ミンチ、豚ミンチ、玉ねぎ、卵、パン粉、牛乳、塩、こしょう、ケチャップ、ウスター、砂糖、片栗粉 ★ツナ缶、ごぼう、胡瓜、人参、マヨネーズ、すし酢、醤油、ごま ★クリームコーン、玉ねぎ、人参、パセリ、豆乳、薄口醤油	ヨーグルト		りんごジュース
7 (金)	408	ごはん		小判揚げ 里芋煮 味噌汁	★鶏ミンチ、豆腐、人参、玉ねぎ、青のり、片栗粉、醤油、みりん、酒、砂糖、片栗粉、キャノーラ油 ★豚肉、里芋、人参、醤油、みりん、酒、砂糖、キャノーラ油 ★卵、玉葱、人参、ほうれん草、昆布、鰹節、味噌	キャロットゼリー	人参 リンゴジュース 砂糖 粉ゼラチン	牛乳
10 (月) 25 (火)	432	ごはん		魚のフリッター フレンチサラダ 相性汁	★魚、酒、醤油、カレー粉、卵、小麦粉、牛乳、砂糖、キャノーラ油 ★キャベツ、胡瓜、人参、コーン、すし酢、砂糖、キャノーラ油 ★ベーコン、白菜、玉ねぎ、さつま芋、昆布、鰹節、牛乳、味噌	オレンジ		牛乳
11 (火) 27 (木)	440	ごはん		唐揚げ にんじんナムル わかめスープ	★鶏肉、醤油、酒、みりん、にんにく、生姜、片栗粉、米粉、キャノーラ油 ★人参、もやし、胡瓜、ほうれん草、醤油、砂糖、ごま油、ごま、すし酢 ★豆腐、玉ねぎ、人参、わかめ、醤油、ごま油、鶏ガラ	梨ゼリー		牛乳
12 (水) 17 (月)	521	カレーライス	★精白米、牛肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、トマト缶、にんにく、カレー粉、牛乳、キャノーラ油	フライドポテト コンソメスープ	★じゃがいも、塩、米粉、片栗粉、キャノーラ油 ★ブチトマト ★ベーコン、玉ねぎ、白菜、かぶ、パセリ、コンソメ	バナナ		牛乳
13 (木) 28 (金)	403	醤油ラーメン	★中華麺、鶏ガラ、醤油、薄口醤油、ごま油	煮鶏 野菜炒め	★鶏肉、にんにく、生姜、深葱、醤油、酒、みりん、砂糖 ★豚肉、青梗菜、玉ねぎ、人参、ごま、ごま油、醤油	プリン		牛乳
14 (金) 26 (水)	506	食パン (りんごジャム)	★食パン ★りんごジャム	ほうれん草のキッシュ風 パンプキンサラダ きのこスープ	★ハム、卵、玉ねぎ、ほうれん草、しめじ、チーズ、塩、こしょう、生クリーム、バター、牛乳 ★かぼちゃ、胡瓜、人参、コーン、マヨネーズ、すし酢、塩、こしょう ★鶏肉、玉ねぎ、えのき茸、生椎茸、葱、薄口醤油、昆布、鰹節	チョコバナナプリン	バナナ 豆乳 ネスレミロ 粉ゼラチン 生クリーム 砂糖	りんごジュース
16 (日)	476	ロールパン		ハンバーグ フライドポテト ミネストローネ	★牛ミンチ、豚ミンチ、玉ねぎ、卵、パン粉、牛乳、塩、こしょう、ケチャップ、ウスター、砂糖、片栗粉 ★じゃがいも、塩、米粉、片栗粉、キャノーラ油 ★鶏肉、マカロニ、玉ねぎ、人参、さつま芋、トマト缶、パセリ、コンソメ、パルメザンチーズ	ぶどうゼリー		牛乳
18 (火)	461	ごはん		スタミナ焼き さつまいもの甘煮 中華スープ	★牛肉、にんにく、生姜、砂糖、みりん、醤油、ごま油、キャベツ、もやし ★さつま芋、醤油、みりん、砂糖、片栗粉 ★鶏肉、玉ねぎ、人参、青梗菜、鶏ガラ、薄口醤油	いちごミルクゼリー	いちごジャム 豆乳 生クリーム 粉ゼラチン 砂糖	りんごジュース

★都合により、献立や食材を変更する場合があります。