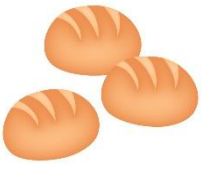
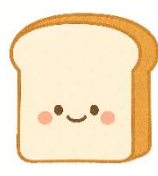


令和8年度 11月献立表

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	
2 (月) 15 (日) 17 (火)	506	ロールパン		ハンバーグ フライドポテト チキンスープ	★豚ミンチ、牛ミンチ、玉ねぎ、パン粉 牛乳、卵、塩、こしょう、ケチャップ ウスターソース、砂糖、片栗粉 ★フライドポテト、油 ★鶏もも肉、玉ねぎ、白菜、南瓜、小松菜 薄口醤油、昆布、かつお節	パイン ムース	パインムースの素 牛乳	牛乳 (2, 17日) りんご ジュース (15日)
4 (水)	439	醤油ラーメン	中華麺、鶏がらだし、醤油 薄口醤油、ごま油	煮鶏 野菜炒め	★鶏もも肉、にんにく、生姜、深ねぎ、醤油 酒、みりん、砂糖 ★豚肉、チンゲン菜、玉ねぎ、人参、醤油 すりごま、ごま油、鶏がらだし	あじわい プリン		牛乳
5 (木) 20 (金)	434	ごはん		魚の紅葉焼き ささみの和え物 すまし汁	★生鮭、酒、塩、人参、ピーマン、マヨドレ 味噌、砂糖 ★ささみ、胡瓜、人参、ひじき、かつお節 すし酢、砂糖、薄口醤油 ★木綿豆腐、えのき茸、人参、春菊 薄口醤油、昆布、かつお節	りんご ムース	りんごムースの素 牛乳	牛乳
6 (金)	433	ごはん		小半揚げ かぼちゃの煮物 味噌汁	★鶏ミンチ、木綿豆腐、高野豆腐、酒、塩 干し椎茸、人参、玉ねぎ、青のり、片栗粉 醤油、みりん、酒、砂糖、片栗粉、油 ★南瓜、酒、みりん、醤油、砂糖 ★大根、白菜、人参、小松菜、味噌、昆布 かつお節	ヨーグルト		りんご ジュース
9 (月) 24 (火)	514	ごはん		魚のフリッター フレンチサラダ 味噌汁	★魚、酒、塩、卵、カレー粉 ホットケーキミックス、牛乳、油 ケチャップ、ウスターソース、砂糖、片栗粉 ★人参、胡瓜、グリーンボール、すし酢、砂糖 油 ★鶏もも肉、さつまいも、玉ねぎ、ねぎ、味噌 昆布、かつお節	梨ゼリー		牛乳
10 (火) 26 (木)	480	ごはん		鶏唐揚げ にんじんナムル わかめスープ	★鶏もも肉、酒、にんにく、生姜、醤油 みりん、片栗粉、油 ★小松菜、人参、もやし、胡瓜、すりごま 醤油、砂糖、すし酢、ごま油 ★玉ねぎ、ぶなしめじ、油揚げ カットわかめ、鶏がらだし、薄口醤油、昆布 かつお節	みかん		牛乳
11 (水) 19 (木)	416	ごはん		肉じゃが 春雨の酢の物 味噌汁	★牛もも肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参 グリーンピース、油、砂糖、醤油、みりん、酒 昆布、かつお節 ★春雨、小松菜、白菜、人参、かつお節 砂糖、すし酢、薄口醤油 ★厚揚げ、大根、カットわかめ、味噌、昆布 かつお節	ももゼリー		牛乳
12 (木) 27 (金)	462	カレーライス	精白米、牛もも肉 じゃがいも、玉ねぎ、人参 グリーンピース、トマト缶 カレールウ、牛乳	ツナサラダ コンソメスープ	★ツナ缶、れんこん、人参、小松菜、すし酢 砂糖、油 ★ロースハム、かぶ、玉ねぎ、チンゲン菜 コンソメ、薄口醤油、昆布、かつお節	バナナ		牛乳
13 (金) 25 (水)	452	食パン いちごジャム		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	★ロースハム、卵、玉ねぎ、ほうれん草 チーズ、コンソメ、生クリーム、牛乳 バター ★南瓜、人参、胡瓜、チーズ、マヨドレ すし酢、砂糖 ★鶏もも肉、人参、玉ねぎ、ぶなしめじ 小松菜、薄口醤油、昆布、かつお節	パイン ゼリー		牛乳
18 (水) 30 (月)	480	ごはん		スタミナ焼き さつまいもの甘煮 中華スープ	★牛もも肉、にんにく、生姜、酒、みりん 醤油、砂糖、ごま油、グリーンボール、もやし ★さつまいも、醤油、砂糖、みりん、片栗粉 ★鶏もも肉、玉ねぎ、えのき茸、チンゲン菜 ごま油、中華だし、薄口醤油、昆布 かつお節	ヨーグルト		りんご ジュース

★献立は材料の都合により変更する場合がございます。