### KM献立

	\ <u> </u>	 	T .			
		<u> </u>	水	<u> </u>	<b>金</b>	<u> </u>
		1	2	3	4	5
朝食						
		厚揚げのオレンジチャップ コーン入りコールスローサラダ	根菜入りつくね ひじきと大根のサラダ しば漬け	ウインナーと野菜のカレー煮 人参と蒸し鶏のサラダ	にしんの塩蒸し キャベツと薄揚げの煮びたし 北海道産昆布の佃煮	ふわとろスクランブルエッグ チーズと黒胡椒のキャベツサラダ
昼食		に しんの生姜煮 炒り 豆腐 柿なます	わかめそば(温) しゅうまい	文化の日 親子丼 さつま芋の甘露煮	天然ぶりの照焼き	<b>ちらし寿司</b> 茄子と厚揚げのそぼろ味噌煮
夕食		カリフラワーの豆乳クリーム和え	豆腐けんちん煮	ハンバーグ (チーズソース) ほうれん草と玉ねぎのソテー ハム入りマカロニサラダ	春雨の五目炒め	でまの目が あじの漬け焼きごま風味 青菜と海老の炒め物 湯葉の和風サラダ
合計		蛋白質 28.20g 脂質 28.02g	蛋白質 28.95g 脂質 18.89g	蛋白質 26.35g 脂質 33.63g	エネルギー 536 kcal 蛋白質 32.73g 脂質 34.60g 炭水化物 30.61g 食塩 3.76g	蛋白質 28.54 g 脂質 23.38 g

		月	义	水	木	金	± 10
朝食	厚焼玉子					ちくわと昆布の炒り煮	
	チンゲン菜と椎茸の炒め煮 青しそきゅうり漬け		ハム入りマカロニサラダ	五日厚焼玉子   北海道産昆布の佃煮 	小松菜のガーリックソテー	きゅうりの胡麻和えしば漬け	フライドボテト(カレー)
昼食		立冬					
		えび団子と白菜の中華あん切り昆布と油揚げの煮物みかんなます	にしんの山椒煮 白菜のうま煮 きゅうりとねぎの塩だれ和え	ソース焼きそば 豆乳がんもの含め煮	トマトとチキンのキーマカレー 根菜サラダ	ワィン風味のデミグラスソースハンバーグ 切干大根とベーコンのスープ煮 カリフラワーと小松菜のお浸し	<b>豚丼</b> ほうれん草のピーナッツ和え
夕食			新	<b>季</b>			
			鶏の照り焼き 茄子の吉野煮 おみ漬けの白和え		あじの塩焼き <sup>厚揚げとピーマンの味噌炒め</sup> ほうれん草のお浸し		いわしの梅煮 さつま芋の甘露煮 めかぶの三杯酢和え
合計	蛋白質 36.73g 脂質 23.53g	エネルギー 475 kcal 蛋白質 18.75 g 脂質 17.07 g 炭水化物 59.96 g 食塩 4.65 g	蛋白質 34.33g 脂質 36.44g	蛋白質 27.82g 脂質 32.32g	蛋白質 26.55g 脂質 15.99g	蛋白質 27.02g 脂質 26.86g	蛋白質 41.28g 脂質 23.97g

	13	<u>月</u> 14	<u>火</u> 15	水 16	九 17	金 18	10
	高野豆腐の卵とじ ピーマンとじゃこのくたくた 刻みすぐき	めばるの塩麴焼き	ふわとろスクランブルエッグ	ひじきと枝豆の寄せ揚げ キャベツと薄揚げの煮びたし しば漬け		肉団子の照焼	野菜とマカロニのコンソメ煮 ほうれん草と玉ねぎのソテー
	白身魚のトマト煮 カリフラワーとブロッコリーのベーコン炒め コーン入りコールスローサラダ	切干大根の煮物	大五三 ハヤシライス カリフラワーのマリネ	ほっけの塩焼き きんぴらごぼう おくらと長芋の和え物	ナポリタンカリフラワーの豆乳クリーム和え	三色丼高野の炊き合わせ	にしんの蒲焼き 豆乳がんもの含め煮 きゅうりの胡麻和え
	豚肉の生姜焼き 切り昆布と油揚げの煮物 ほうれん草の白和え	しゅうまい	里芋のきのこあんかけ	豆腐ハンバーグ (おろしあん) クックデリの厚焼き卵 3色豆のツナマヨサラダ		いわしの生姜煮 里芋とさつま揚げの煮物 キャベツとコーンのおかかお浸し	
≣⊤	蛋白質 33.58g 脂質 29.34g	蛋白質 33.55g 脂質 24.60g	蛋白質 31.56g 脂質 43.08g		蛋白質 25.12g 脂質 16.99g	蛋白質 28.03g 脂質 23.03g	

	日 20	月 21	火 22	zk 23	大 24	金 25	± 26
朝食	根菜入りつくね人参とわかめの土佐煮北海道産昆布の佃煮		厚揚げと白菜の豆乳クリーム煮 キャベツとソーセージのフレンチサラダ	鶏肉と野菜のポン酢煮	ふわとろスクランブルエッグカリフラワーといんげんのサラダ	肉団子の照焼	厚揚げのオレンジチャップ スパゲティーサラダ
			401				
昼食			小雪	動労感謝のE			
	鶏ももの唐揚げ 里芋あんかけ ひじきのサラダ	ビビンバきゅうりとわかめの酢の物	いわしの山椒煮 白菜と春雨の煮物 ほうれん草の白和え	たまごうどん(温)やわらか鶏肉の天ぷら	かぼちゃのコロッケ 小松菜と薄揚げの煮びたし ひじきと大根のサラダ	タラの味噌焼き レバーの生姜煮 切干大根のサラダ	チキンステーキ ひじき煮 湯葉の和風サラダ
夕食	季						
	中華風肉味噌大根	白身魚のポン酢あんかけ 茄子の吉野煮 ハム入りマカロニサラダ	切干大根とベーコンのスープ煮	チンゲン菜と椎茸の炒め煮		クックデリのだし巻き卵	
≣⊤	蛋白質 26.88g 脂質 24.52g	蛋白質 22.60g 脂質 29.32g	蛋白質 30.66g 脂質 30.47g	蛋白質 38.50g 脂質 29.17g	蛋白質 23.11g 脂質 44.82g	蛋白質 39.34g 脂質 23.75g	エネルギー 631 kcal 蛋白質 39.65g 脂質 38.99g 炭水化物 34.91g 食塩 4.52g

			.1,	_1_
	<u>H</u>	月 28	29	7K 30
朝食	三野戸府の加とい。		肉団子と小松菜のコンソメあん	
	高野豆腐の卵とし おくらと長芋の和え物 大根としその実の漬物	人参しりしり	さつま芋とりんごのコンポート	
昼食				
	ぶりの甘酢あんかけ 豆乳がんもの含め煮 小松菜のわさび和え		白身魚の香草焼き 豆腐ナゲット 3色豆のツナマヨサラダ	さつま揚げの煮物
夕食				
	鶏つくねと大根の煮物 さつま芋のコンソメ煮 かにかまと玉ねぎのサラダ	きんぴらごぼう		さわらの塩焼き 牛肉とごぼうのしぐれ煮 カリフラワーと小松菜のお浸し
	蛋白質 32.05 g 脂質 31.52 g 炭水化物 58.37 g 食塩 6.06 g	蛋白質 24.68g 脂質 14.07g	蛋白質 41.40g 脂質 28.52g 炭水化物 44.85g 食塩 3.58g	エネルギー 522 kcal 蛋白質 28.03 g 脂質 27.30 g 炭水化物 46.46 g 食塩 3.90 g

★スープも可 ●吸い物も可 水色セル:季節商品

食材の仕入れ状況により献立が変更になることがあります。ご了承ください。