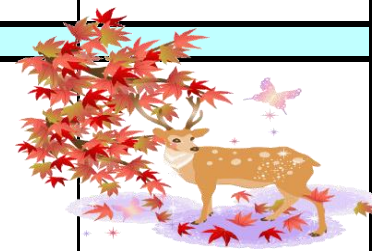


11月の金谷まるめろメニュー

	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	5(土)	6(日)
	ちらし寿司 お吸い物(手まり麩、みつば) 高野豆腐の煮物 白菜漬 フルーツ(梨)	御飯 菜っぱ汁 豚バラ焼き肉 じゃが芋の煮物 胡麻豆腐	御飯 味噌汁(モヤシ・三ツ葉) 銀鱈柚香焼 しらたきの炒り煮 オクラポン酢和え みかん缶	ハヤシライス 福神漬 かにサラダ ネーブルオレンジ ミルージュCa125	御飯 ふのり汁 赤魚漬け焼 レンコン金平 トマト砂糖かけ	御飯 味噌汁(あおさ海苔・三ツ葉) 豚肉の生姜焼き ふろふき大根 アスパラマヨ和え
7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	12(土)	13(日)
そぼろ丼 なめこ汁(ネギ) 切り干し大根の煮物 キャベツ漬け ぶどうゼリー	御飯 ワンタンスープ 酢鶏 大根カニあんかけ 海藻サラダ	御飯 味噌汁(ホリホリ) 黒目鯛の照り焼き ゴボウの炒り煮 ブロッコリーサラダ	醤油ラーメン 海老シューマイ サワー漬け フルーツポンチ きになる野菜(グレープキャベツ)	御飯 ニラ玉汁 秋鮭の柚子胡椒照り焼き 若竹煮 野菜の白和え	御飯 味噌汁(エノキ・油揚) 親子煮 海老と里芋の銀あんかけ 春菊とカマホコの辛子醤油和え	御飯 オニオンスープ 海老カツ 白菜と挽肉の炒め煮 アスパラサラダ
14(月)	15(火)お楽しみメニュー	16(水)	17(木)	18(金)	19(土)	20(日)
御飯 かき玉汁 金目鯛の煮付け 大豆と昆布の煮物 高野豆腐と鶏の胡麻和え	きのこご飯 豚汁(味噌) 黒ムツの塩焼き 南瓜の甘煮 赤かぶ漬 フルーツ(ぶどう)	肉うどん 厚焼き玉子 野沢菜漬 白桃缶	御飯 味噌汁(絹サヤ・玉ネギ) マスのネギ味噌焼 白菜の海鮮炒め かにサラダ	御飯 あさり汁 サワラの煮付け がんと含め煮 ホウレン草の辛子和え ラ・フランスゼリー	ポークカレー 福神漬 ゆで卵 キャベツサラダ パイナップルのコンポート	御飯 八杯汁 カレイの辛みそ焼き 五目煮 レンコンサラダ
21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)	27(日)
御飯 味噌汁(茄子) 鮭のマヨネーズ焼 ぜんまいの煮物 野菜の白和え	パン (クリーム、アンパン、ミニチョコワッサ) パンプキンスープ エビフライ トマトサラダ りんごのコンポート	御飯 味噌汁(絹サヤ・椎茸) サンマの塩焼 キャベツとアサリの炒め煮 湯葉と昆布の和え物 ヤクルト	御飯 味噌汁(豆腐・ネギ) かぼちゃコロッセ すき昆布の煮物 スパゲティサラダ	牛丼 味噌汁(トロ昆布・万能葱) 煮合え かぶ漬け キウイのコンポート	御飯 味噌汁(玉ネギ・インゲン) 黒酢チキン がんと含め煮 ポテトサラダ	御飯 味噌汁(豆腐・万能葱) トラウトサーモン塩焼 ふきの炒め煮 グリーンサラダ
28(月)	29(火)	30(水)				
たぬきそば ミニ栗ご飯 キャベツ漬け 杏仁フルーツ	御飯 味噌汁(シジ・三ツ葉) 鯖七味焼き 長芋の煮物 オクラとひじきのさっぱり和え	御飯 味噌汁(板ふ・玉葱) ほっけ塩焼 ソフトいなりの煮物 小松菜のしょうが昆布和え				



* 都合により献立を変更することがあります。