
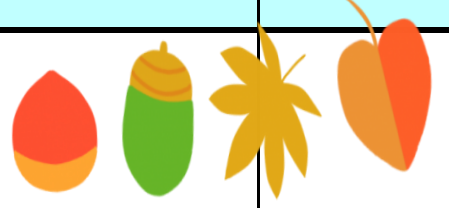


# 11月の金谷まるめろメニュー

				1(木)	2(金)	3(土)	4(日)
				ちらし寿司 お吸い物(手まり麩、みつば) 茶碗蒸し 白菜漬 梅ゼリー	御飯 菜っぱ汁 豚バラ焼き肉 じゃが芋の煮物 大根甘酢漬	ハヤシライス 福神漬 かにサラダ ネーブルオレンジ	御飯 味噌汁(モヤシ・三ツ葉) 鱈柚香焼 しらたきの炒り煮 オクラ土佐和え
5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	11(日)	
御飯 味噌汁(ふのり、葱) 赤魚漬け焼 レンコンのそぼろ煮 たこと春雨のあえもの	御飯 味噌汁(あおさ海苔、油揚げ) 豚肉の生姜焼き ふろふき大根 野菜の白和え	そぼろ丼 なめこ汁(ネギ) がんと含め煮 桜大根 フルーツポンチ	御飯 ワタンスープ 酢鶏 大根カニあんかけ 海藻サラダ	御飯 味噌汁(豆腐・ネギ) 黒ムツの照り焼き ミニおでん ブロッコリーサラダ	醤油ラーメン 半ライス やわらかシューマイ サワー漬け ぶどうゼリー	御飯 ニラ玉汁 鮭の柚子胡椒照り焼き 若竹煮 中華サラダ	
12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	17(土)	18(日)	
御飯 味噌汁(トロ昆布・万能葱) 親子煮 海老と里芋の銀あんかけ 春菊とイチヂクの辛子酢味噌	肉うどん 半ライス 三色いなりの煮物 野沢菜漬 キウイゼリー	御飯 味噌汁(大根・絹サヤ) 金目鯛の味噌煮 大豆と昆布の煮物 かにサラダ	お楽しみメニュー きのこご飯 豚汁 鮭の照り煮 かき揚げ 赤かぶ漬/ フルーツ(ぶどう)	御飯 味噌汁(板ふ・卵) ほっけ漬け焼 白菜と挽肉の炒め煮 アスパラサラダ	御飯 味噌汁(玉ネギ・油揚) マスのネギ味噌焼 白菜の海鮮炒め 白きくらげの和え物	御飯 味噌汁(大根・人参) サワラの煮付け 竹の子土佐煮 インゲンの胡麻和え	
19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)	
ポークカレー 福神漬 コールスロー みかん缶	御飯 八杯汁 カレーの辛みそ焼き 五目煮 海藻サラダ	御飯 味噌汁(大根・ワカメ) 鮭のマヨネーズ焼 ぜんまいの煮物 野菜の白和え	デニッシュパン 半ライス パンプキンスープ 海老カツ/トマトサラダ ソフールヨーグルト	御飯 味噌汁(玉ネギ・ニラ) サンマの塩焼 ひじきの煮物 湯葉と昆布の和え物	御飯 味噌汁(絹サヤ・椎茸) メンチカツ 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 アセロラゼリー	
26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)			
御飯 味噌汁(板麩、卵) 黒酢チキン がんと含め煮 ポテトサラダ	御飯 味噌汁(豆腐・ネギ) トラウトサーモン塩焼 ミニおでん グリーンサラダ	たぬきそば ミニ栗ご飯 キャベツ漬け フルーツヨーグルト	御飯 味噌汁(板ふ・玉葱) 鯖七味焼き 長芋の煮物 オクラ土佐和え	御飯 味噌汁(シメジ・三ツ葉) 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。