



		11月21日(月)	11月22日(火)	11月24日(木)	11月25日(金)	11月28日(月)	11月29日(火)	11月30日(水)		
献立名	①	オムレツ	中華風炒め	チキン南蛮	豚肉の柳川風	鶏のさっぱり煮	すき焼きフライ	さばの塩焼き		
	②	ほうれん草のソテー	たまごサラダ	旨煮	さつまあげ	いかフライ	スパゲティソテー	れんこんきんぴら		
	③	和風サラダ	果物	果物	もやし炒め	ソース炒め	白菜とじゃこのお浸し	萠わかめの和え物		
	④	磯辺揚げ	さつまいもの甘煮	お浸し	果物	果物	煮付	タコ型ウィンナー		
	⑤	果物	ご飯	ご飯	おかか和え	果物	果物	果物		
	⑥	ご飯			ご飯	ご飯	ご飯	ご飯		
原材	①オムレツ	卵 乳	①中華風炒め	卵 乳	①チキン南蛮	卵 乳	①鶏のさっぱり煮	卵 乳	①さばの塩焼き	卵 乳
	オムレツ	○ -	白身魚フリッター	- -	チキン南蛮	△ △	豚肉	- -	すき焼きフライ	卵 △
	ケチャップ	- -	油	- -	キャベツ	- -	鶏もも肉	- -	すき焼きフライ	- △
	ウィンナー	- -	玉ねぎ	- -	タルタルソース	○ -	大根	- -	栄養強化チーズ	- ○
			にんじん	- -			玉ねぎ	- -	油	- -
			ピーマン	- -	②旨煮	- -	にんじん	- -	②スパゲティソテー	- -
			塩	- -	こんにゃく	- -	えだまめ	- -	スパゲティ	- -
			ごま油	- -	豚肉	- -	玉子	○ -	コーン	- -
			ブロッコリー	- -	玉ねぎ	- -	みりん	- -	ケチャップ	- -
					にんじん	- -	三温糖	- -	油	- -
					醤油	- -	だし	- -	③白菜とじゃこのお浸し	- -
					みりん	- -	②いかフライ	- -	白菜	- -
						いかフライ	- -	小松菜	- -	
						油	- -	にんじん	- -	
						③ソース炒め	- -	チリメン	- -	
						キャベツ	- -	醤油	- -	
						もやし炒め	- -	三温糖	- -	
						太もやし	- -	④煮付	- -	
						赤パブリカ	- -	加賀揚げ	△ -	
						にら	- -	じゃが芋	- -	
						醤油	- -	みりん	- -	
						ごま油	- -		- -	
						油	- -		- -	
						④果物	- -		- -	
						果物	- -		- -	
						⑤ご飯	- -		- -	
						米	- -		- -	
						⑤おかか和え	- -		- -	
						オクラ	- -		- -	
						醤油	- -		- -	
						花かつを	- -		- -	
						⑥ご飯	- -		- -	
						米	- -		- -	
アレルギー	①	アレルギー-用ハバーグ	- △	鶏の唐揚げ・マヨドレ	- -	たまご抜き	- -	ウィンナー	- -	
	②					アレルギー-用さつまあげ	- -			
	③									
	④						ベーコン抜き	- -	アレルギー-用ドレッシング	
	⑤									
	⑥									



※献立表の○と△は卵と乳製品が含まれていることを表示しております。△は微量の成分が含まれていることを意味します。