



# 11月月間献立表（まごの手麺丼献立）



	日	月	火	水	木	金	土
		<b>1 麺メニュー</b>	2	3	4	<b>5 丼メニュー</b>	6
昼食		<b>醤油ラーメン</b> <b>紅白なます</b>	肉団子の中華煮 白菜とさつま揚げの煮浸し 青梗菜とえのきのお浸し 甘酢大根	タラの土佐煮 炊合わせ 切り昆布の煮物 黒豆	鶏肉の醤油だれ 若竹真丈（袖子あん） 人参しりしり 白菜たまり風味	<b>ビビンバ丼</b> <b>白菜の生姜和え</b>	にしんの生姜煮 ブロッコリーの彩りあん 和風お豆サラダ もやしナムル
	7	8	9	<b>10 秋の味覚献立</b>	<b>11 麺メニュー</b>	12	<b>13 丼メニュー</b>
昼食		煮込みデミハンバーグ スパゲッティソテー コンソメ野菜煮込み ブロッコリーの炒り玉子和え なすしそ風味	牛肉と大根の煮物 厚焼き玉子 しっとり卵の花 きゅうりと中華クラゲの和え物	<b>さんまの梅煮</b> <b>味付けれんこん</b> <b>さつまいもと豚肉のごま味噌煮</b> <b>からし菜のおかか和え</b> <b>キャベツの浅漬</b> <b>きのこごはん</b> 	<b>干し海老の和風バスタ</b> <b>胡瓜のレモンマリネ</b>	照焼チキンスライス 高野豆腐の野菜あん 青梗菜の梅風味和え 甘辛たけのこ	<b>白魚めかぶ丼</b> <b>彩りなます</b>
	14	<b>15 麺メニュー</b>	16	17	18	<b>19 丼メニュー</b>	20
昼食		<b>かき揚げそば</b> <b>彩りうの花</b>	鶏肉とキノコのガーリック風味 春雨の韓国風炒め 長芋とモロヘイヤの和え物 五目豆	ポークチャップ グリーンピースの玉子とじ 根菜マリネ 高菜漬	タラのみぞれ煮 畑の肉とごぼうの旨塩煮 なめこと山芋のオクラ和え 黒豆	<b>ポークカレー</b> <b>福神漬</b> <b>切り干し大根と蒸し鶏の炒め</b>	あぶらかれい味醂焼 おろし大根 がんもの炊き合わせ ひじきの白和え 赤かぶ漬
	21	22	23	<b>24 麺メニュー</b>	<b>25 丼メニュー</b>	26	27
昼食		チンジャオロース じゃがバタ茶巾 ひじきの煮物 しば漬け	赤魚の照り煮 治部煮風 京うの花 きざみたくあん	<b>昔懐かしのナポリタン太麺</b> <b>マリネサラダ</b>	<b>親子とぼろ丼</b> <b>ほうれん草の中華風お浸し</b>	サバの塩焼き おろし大根 がんもといたげんの煮物 白菜のなめたけ和え ひじき豆	春雨と豚肉のしょうゆ炒め 海老入りしゅうまい 長芋のねばねば和え 椎茸しぐれ
	28	29	<b>30 麺メニュー</b>				
昼食		タンドリーチキン 具沢山コンソメ煮 クリーミー南瓜サラダ おかか昆布	<b>ソースやきそば</b> <b>サラダ風ポテとうの花</b>				