

献立表

月	\ \ \ \			
	火	水		金
		~ " &⊏	で飯	<u>→</u> → &c
		ご飯	<u> </u>	芋ご飯
		あじフライ	鶏肉の照り焼	鯖の塩焼
		竹輪の炒め煮	車麩の煮物	牛肉ときのこの炒め物
		大根のそぼろあんかけ	白滝とピーマンのたらこ炒め	厚揚げの土佐煮
	der	豆苗ともやしの和え物	キャベツのゆかり和え	青梗菜のわさび和え
		□□ □ □+ ┅→ ▷ □		柿
		即席味噌汁 [All it is 19	即席味噌汁 [14](1 - 474kcal 蛋白質 20.1g	即席味噌汁 [科特] - 611kcal 蛋白質 24.4g
		脂質 13.8g 食塩 3g	脂質 12g 食塩 2.9g	脂質 20.5g 食塩 2.9g
6	7	. 8	9	10
ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	一ご 飯
甘辛豚れんこん	鮭の利休焼	グリルチキン	赤魚の粕漬	和風ハンバーグ
なすと桜えびの炒め物	肉じゃが	野菜のソテー	ソフトいなりの煮物	ビーフン炒め
里芋の含め煮	三色きんぴら	ツナのチリコンカーン	細切り昆布の炒め物	ほうれん草のくるみサラダ
白菜の甘酢漬	かぶの塩こぶ和え	いんげんの胡麻和え	れんこんの梅おかか和え	もやしのカレー風味和え
即席味噌汁	即席味噌汁	即席味噌汁	即席味噌汁	即席味噌汁
IAIH - 677kcal 蛋白質 14.9g 脂質 31.6g 食塩 2.6g	IÀNF - 485kcal 蛋白質 20.8g 脂質 11.3g 食塩 2.9g	I补H'- 587kcal 蛋白質 23.1g 脂質 22.3g 食塩 3.1g	Iネルギ- 496kcal 蛋白質 22.2g 脂質 13.8g 食塩 2.9g	エネルギ- 525kcal 蛋白質 15.8g 脂質 18.8g 食塩 2.9g
13	14	15	16	17
ご 飯	ご飯	ご飯	ご 飯	ご飯
鯖の味噌煮	鶏肉の黒酢炒め	かにと豆腐のふんわり天	牛肉の柳川風	さわらもろみ漬け
豚バラとふきの炒め物	ニラ玉	鶏と栗のうま煮	大根のみそ田楽	なすの揚げ浸し
青梗菜の煮浸し	えびしゅまい	いかと青梗菜の中華炒め	じゃが芋の明太和え	マカロニサラダ
大葉と竹輪のピリ辛和え	小松菜の胡麻和え	胡瓜の酢の物	ほうれん草の磯和え	キャベツ土佐和え
即席味噌汁	即席味噌汁	即席味噌汁	即席味噌汁	即席味噌汁
I科F - 570kcal 蛋白質 22.4g 脂質 20g 食塩 3g	エネルキ・- 625kcal 蛋白質 23.7g 脂質 23.9g 食塩 2.9g	I礼f' - 539kcal 蛋白質 20.3g 脂質 12.5g 食塩 2.9g	I补f - 520kcal 蛋白質 18.2g 脂質 17.6g 食塩 2.8g	Iネルド- 594kcal 蛋白質 20.4g 脂質 26.4g 食塩 2.6g
20	21	22	23	24
ご 飯	ご飯	ご飯	万らし寿司	しこり飲
鶏肉のゴママヨ焼	魚のムニエル	麻婆豆腐	目鯛の塩焼き	肉豆腐
さつま揚げの炒め物	白菜のクリーム煮	かにしゅうまい		白滝の有馬煮
カリフラワーのあんかけ	蓮根とキノコのガーリック炒め	かぶの煮物	キャベツと豚バラの炒め物	里芋の柚子風味
小松菜のお浸し	人参とレーズンのマリネ	ほうれん草のナムル	青梗菜の胡麻和え	胡瓜の生姜醤油漬け
			りんご	
即席味噌汁	即席味噌汁	即席味噌汁	即席味噌汁	即席味噌汁
IÀNT - 521kcal 蛋白質 22g 脂質 18.7g 食塩 3g	IÀI+ - 511kcal 蛋白質 19.2g 脂質 14.9g 食塩 2.9g	Iネルギ- 531kcal 蛋白質 18.8g 脂質 16.1g 食塩 2.7g	Iネルギ- 547kcal 蛋白質 23.2g 脂質 15.9g 食塩 3.3g	IÀNF - 580kcal 蛋白質 18.4g 脂質 20.6g 食塩 2.9g
27	28	29	30	
ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	
さわらの梅焼き	とんかつ	鯖のトマト煮	鶏団子のスープ煮	
鶏肉とこんにゃくのみそ煮	筍と桜えびの炒め物	ほうれん草のスパニッシュオムレツ	春巻き	AND THE
切干し大根の煮付け	ポテトサラダ	チャプチェ	さつま芋の煮物	A PART H
キャベツの昆布和え	青梗菜の土佐和え	ビーンズサラダ	小松菜のじゃこ炒め	
即席味噌汁	即席味噌汁	即席味噌汁	即席味噌汁	Sign I
IÀH - 472kcal 蛋白質 23.1g 脂質 11g 食塩 2.7g	IÀIF - 600kcal 蛋白質 22.3g 脂質 19.1g 食塩 2.6g	I补F - 757kcal 蛋白質 30.2g 脂質 36.8g 食塩 3g	I补F - 587kcal 蛋白質 15g 脂質 17g 食塩 2.9g	

เราระบานการเกาะเบา

二十四節季 立冬(11月8日~11月21日)
(初候 山茶始閉 次候 地始凍 末候 金盞香)
冬の気配を感じ始めるころ。銀杏の葉も色づき始め紅葉も見頃
を迎えます。真冬の寒さに備え冬支度を始める「こたつ関き」
の時期とも言われています。七五三の頃でもあり、かわいいことも達の姿も紅葉とともに映え事でしょう。楽しみですね。



- *材料の都合により献立を変更することがあります。ご了承下さい。
- *お弁当は19時までにお召し上がり下さい

シャローム横浜 食事サービス 電話 045-922-7339