平成２８年　11月　献　立　表

みずべの杜デイサービス

18･28･29
新メニュー
です！！

	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
献立		ご飯・味噌汁 千草焼き（海鮮） 白菜煮浸し もやしのごま酢あえ 黄桃・漬物	ご飯・かき玉汁 酢豚 スープ煮 中華風サラダ ライチジュレ	菊寿司・そうめん汁 豚角煮 里芋とイカの煮物 大根のごま和え 洋なし	栗ご飯・けんちん汁 サンマ塩焼き 厚揚げと野菜の味噌炒め 小松菜のお浸し 夏みかん	カレー南蛮うどん 豆腐のかにあんかけ 野菜ごま和え パイン
おやつ		ふかし芋	ふかし芋	ふかし芋	マドレーヌ	マドレーヌ
	7	8	9	10	11	12
献立	ご飯・味噌汁 赤魚の煮付け 野菜煮込み きゅうりの甘酢漬け 洋なし	ご飯・味噌汁 豚肉の柳川煮 ふろふき大根 中華クラゲの和え物 ヨーグルト	ご飯・豚汁 鮭ホイル焼き 三色いなり揚げ煮 白菜酢みそ和え 黄桃	けんちんうどん かぼちゃ肉あんかけ キャベツのサラダ ゼリー	三色丼 つみれ汁 里芋の千草あんかけ 白和え 洋なし	鶏五目ご飯・味噌汁 さわらのおろし煮 きんぴら ポテトサラダ みかん・漬け物
おやつ	まんじゅう	まんじゅう	まんじゅう	抹茶寒天	★大学芋★	抹茶寒天
	14	15	16	17	18	19
献立	中華丼 ワンタンスープ 錦糸シュウマイ ほうれん草と蒲鉾の中華和え プリン	ご飯・豚汁 さばの味噌煮 おから炒り煮 青梗菜中華和え みかん・漬物	天ぷらうどん 茶碗蒸し 小松菜生姜和え パイン	ご飯・五目汁 カレイの煮付け ひじきの煮付け ささみ菜種和え 黄桃	ご飯・きのこのシチュー おろしハンバーグ さつまいも甘辛煮 キャベツの辛和え バナナ	ご飯・味噌汁 鶏の唐揚げ 車麩の煮付け コンビネーションサラダ キウイフルーツ
おやつ	マーブルケーキ	マーブルケーキ	マーブルケーキ	おやき	おやき	おやき
	21	22	23	24	25	26
献立	ご飯・味噌汁 えびフライ 大根とシーチキンの煮物 マカロニサラダ バナナ	ご飯・澄まし汁 刺身（まぐろ・甘エビ） わらびの炒り煮 ごぼうのサラダ キウイフルーツ	赤飯・味噌汁 豚角煮 炊き合わせ きゅうりと菊の酢の物 りんご	ご飯・味噌汁 肉豆腐 キャベツのソテー さつまいもサラダ みかん・漬物	ご飯・ひもかわ汁 たら南蛮漬け 金時豆の甘煮 ブロッコリーサラダ ヨーグルト	ご飯・味噌汁 肉じゃが 野菜ごま味噌煮 白菜サラダ りんご
おやつ	芋ようかん	芋ようかん	栗蒸しパン	栗蒸しパン	栗蒸しパン	おせんべい
	28	29	30			
献立	ご飯・味噌汁 かじきの塩こうじ焼き 煮やっこ もやしのお浸し みかん・漬け物	醤油らーめん ぎょうざ キャベツの中華サラダ 杏仁豆腐	ご飯・味噌汁 おでん 野菜炒め ほうれん草のごま和え バナナ・漬物			
おやつ	おせんべい	ピザトースト	ピザトースト			

＊３日（文化の日）…菊寿司
＊２３日（勤労感謝の日）…お赤飯
＊寒くなってきましたね。風邪や乾燥予防で
　タンパク質やビタミンをしっかりとって
　免疫力を高めましょう！