令和8年11月盛り付け表

月	火	水	木	金
2日 ◎鯨のケチャップソースがけ ◎野菜ときのこのソテー チキンスープ ご飯	3日 文化の日	4日 プリン（卵・乳・大豆不使用） 大豆の甘辛煮 根菜汁 ご飯	5日 切干大根のごまドレッシング和え 減量バターロール ソーススパゲティ	6日 骨に注意 ◎サバの味噌煮（1人1切） ◎白菜とささみのお浸し すまし汁 ご飯
9日 「姿を変える大豆」メニュー 納豆 高野豆腐の煮物 みそ汁 秋のかやくご飯	10日 骨に注意 ◎ワカサギの更紗揚げ ◎ツナと野菜の塩麹炒め 大根スープ ご飯	11日 期末テスト	12日 期末テスト	13日 期末テスト
16日 ☆ハヤシライス ツナサラダ	17日 骨に注意 ◎サンマの蒲焼き（1人1切） ◎小松菜とひじきのソテー みそ汁 ご飯	18日 ◎蒸しぎょうざの酢醤油がけ（1人3つ） ◎春雨のナンプラー炒め 八宝汁 ご飯	19日 ◎煮込みハンバーグ（1人1切） ◎ほうれん草とささみのソテー うずまきパン きのこのスープ	20日 キャベツとわかめの酢の物 すき焼き ご飯
23日 勤労感謝の日	24日 骨に注意 ◎サワラの竜田揚げ（1人1切） ◎切干大根の炒め煮 みそ汁 ご飯	25日 ◎鶏肉のアドボ（1人1切） ◎昆布のきんぴら ウインナーとコーンのスープ ご飯	26日 れんこんのソテー みかんゼリー 減量コッペパン ペンネのペペロンチーノ	27日 ★木の葉丼 大根の炒め煮
30日 ヨーグルト 二色丼 のっぺい汁				