

11月

献立予定表

※食材の発注の関係により、メニュー変更をする可能性があります。
ご了承くださいませ、お願い致します。



彩リスマイルキッチン
TEL:048-770-1031
FAX:048-770-1032

月	火		水		木		金		土	
2	3		4		5		6		7	
昼	夕	昼	夕	昼	夕	昼	夕	昼	夕	昼
メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン
大根と若鶏の 柔らか煮	赤魚の 塩麹焼き	秋ナス旨煮と 豚肉のソテー	鯖の味噌煮	鯖の キノコあんかけ	豚肉と じゃが芋の 旨煮	若鶏の黒酢風味	チンジャオ ロースー	イカと キャベツの 炒め物	ニンニクの芽と 豚肉のソテー	カレイの煮付け
ツナと人参の カレー炒め	ほうれん草の 胡麻和え	マカロニサラダ	春菊の からし和え	高野豆腐入り 五目煮	さつまいもの レモン煮	春雨サラダ	高野豆腐と 小松菜の煮	竹輪の磯部揚げ	大根の酢の物	竹輪の甘辛炒め
マカロニサラダ	里芋の 鶏ひき肉 あんかけ	切干大根と 油揚げの煮物	ポテトサラダ	ワカメと 胡瓜の酢の物	ニラ玉の 牡蠣ソースかけ	色々野菜の炒め	かぼちゃサラダ	スパゲッティ ナポリタン	カボチャの煮物	秋野菜の 甘酢あんかけ
エノキ茸と 白滝の炒め煮	人参の金平	エノキ茸と 白滝の炒め煮	ひじきの煮物	エノキ茸と 白滝の炒め煮	ひじきの煮物	エノキ茸と 白滝の炒め煮	ひじきの煮物	ひじきの煮物	エノキ茸と 白滝の炒め煮	ひじきの煮物
メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン
赤魚の 味噌漬け焼き	彩り風 若鶏の唐揚げ	酢豚	鯖の竜田揚げ	若鶏の チリソース煮	豚肉と 野菜のソテー	イカの 千島ソース風味	里芋と若鶏の 牡蠣ソース煮	サンマの旨焼き 特製ソース	チキン南蛮	キャベツと 豚肉の味噌炒め
筑前煮	マーボー茄子	ブロッコリーの カニカマ あんかけ	もやしと ほうれん草の ナムル	カンモドきの 煮物	さつまいもの サラダ	ほうれん草の 胡麻和え	竹輪の磯部揚げ	特製手作り シュウマイ	ゴボウと 焼き豆腐の すき焼き風	小松菜と 揚げの煮浸し
大根と ワカメの酢の物	小松菜の シラス和え	中華風玉子焼き	カレー風味の ビーフン	キノコ入り 炒り卵	大根と 鶏ひき肉の 煮込み	高野豆腐の煮物	ワカメの酢の物	小松菜と 揚げの煮浸し	炒り卵	大根の 若鶏ひき肉 あんかけ
エノキ茸と 白滝の炒め煮	ひじきの煮物	エノキ茸と 白滝の炒め煮	ひじきの煮物	エノキ茸と 白滝の炒め煮	炒り卵	エノキ茸と 白滝の炒め煮	ひじきの煮物	ひじきの煮物	エノキ茸と 白滝の炒め煮	ひじきの煮物
15	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン	メイン
メンマと豚肉の 柔らか煮	棒々鶏	切干し大根と 浅利の煮物	ブロッコリーの サラダ	梅ひき肉入り 炒り卵						