A.C (1)	
令和 5年11月 1日(水)	令和 5年11月 2日(木)
普通食献立	普通食献立
チェ	<i>F</i>
w	エ ツ
料理名の材料名	料理名り材料名
ご飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90
白飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90
飲用牛乳	飲用牛乳
飲用牛乳	飲用牛乳
焼き豆腐のそぼろ煮	鶏ソースカツ40/60
米ぬか油	若鶏むね皮なし切身40/60
生姜	でん粉
にんにく	豆乳
豚ひき肉	水
人参	米パン粉
玉ねぎ	米ぬか油(揚げ油)
たけのこ水煮	中濃ソース
かつお薄削り(袋入)	ウスターソース
水	トマトケチャップ
しょうゆ	しょうゆ
上白糖	本みりん
酒	酒
食塩	
焼き豆腐	水
長ねぎ	でん粉
冷凍グリンピース	水
でん粉	 秋の具だくさんみそ汁
水	かつお薄削り(袋入)
<u> </u>	水
米ぬか油	人参
豚かた千切り	
じゃがいも	角こんにやく黒
人参	カットさつまいもいちょう切り
冷凍いんげん	木綿豆腐
「行像いんけん 上白糖	^ # 豆腐
	7 7 2
しょうゆ	赤みそ
本みりん	長ねぎ
七味唐辛子	ほうれん草とえのきのおひたし
白いりごま	ほうれん草
ごま油	緑豆もやし
	人参
	えのきたけバラ
	食塩
	しょうゆ
	酒
	上白糖

おかめご飯65/75/85/95 おかめご飯65/75/85/95 おりがしご飯65/75/85/95 まルクバン(食バン)40/50/60/65 三 (チェック 材料名 (70/80/90 白飯60/70/80/90
おかめご飯65/75/85/95	770/80/90
わかめご飯65/75/85/95 ミルクバン(食バン)40/50/60/65 三版60/70/80/90 三飯60/70/80/90 三板60/70/80/90 三板60/70/70/90/90 三板60/70/70/70/90 三板60/70/7	770/80/90
わかめご飯65/75/85/95 ミルクバン(食バン)40/50/60/65 三版60/70/80/90 三飯60/70/80/90 三板60/70/80/90 三板60/70/70/90/90 三板60/70/70/70/90 三板60/70/7	770/80/90
おかめご飯65/75/85/95 飲用牛乳 本協が自身を表意である。 本は事間を表意を表面を表面を表面を表面を表面を表面を表面を表面を表面を表面を表面を表面を表面を	白飯60/70/80/90 1
飲用牛乳 生揚げの 株本のか油 土おぎ 上おうゆ 上おうゆ 上おき 大参 上のかお薄削り(袋入) 本ないとのとたけバラ 本ないとのきたけバラ すき焼きふ 上白糖 しようゆ 上白糖 しようゆ 食塩 酒店 自みそ 海来公 自みそ 冷凍殺菌液卵 白菜とり 自みとり 自みとり 一株のみそとり 一株のみそとり 一株のかお薄削り(袋入) 本ならいとりでラー まねぎ、このきたけバラー しようゆ、食塩 自みそ 一株のきたけバラー 食塩 一株のきたけバラー 食塩 一株のきたけバラー 食塩 一株のきたけバラー 自みそ 一株のきたけバラー 上上記がまたけいためによりまたけんできたけんできたけんできたけんできたけんできたけんできたけんできたけんでき	 1 飲用牛乳 ウピリ辛だれ 生揚げ1/4(個数) 米ぬか油 にんにく 生姜 玉ねぎ コチュジャン 上白糖 本みりん 水
飲用牛乳 飲用牛乳 飲用牛乳 飲用牛乳 飲用牛乳 飲用牛乳 飲用牛乳 生場げの 生場げの 生場けの 生場けの 生場けの 生場けの 生場けの 生場けの 生場けの 生場ける 生場ける 生場ける 生場ける 生場ける 大参加油 生り 上のかりりとと掲げ40/60 米ぬか油 大参加油 上のお本のみを計画のいる。 大変なしめじバラー・する焼きか、上の地の食塩・水のきたけバラー・でんが、大が、上の地の食塩・水のきたけバラー・でんが、食塩・水のきたけバラー・でんが、食塩・水のきたけバラー・でんが、食塩・水のきたけバラー・でんが、大のからないと思いでは、大のからないと思いでは、大のないと思いでは、大のからないと思いでは、大のないと思いでは、大のからないと思いがのからないと思いでは、大のないとないないと思いでは、大の	飲用牛乳 Dビリ辛だれ 生揚げ1/4(個数) 米ぬか油 米ぬか油 にんにく 生姜 玉ねぎ コチュジャン 上白糖 本みりん 水
焼き焼売(2コ/3コ) 冬野菜のスープ煮 いかのかりんと揚げ40/60 親子煮 生揚げる 焼売 米ぬか油 セロリ ボルか回身40/60 米ぬか油 ボ海島もも皮つきこま切れ 人参 中華風野菜スープ 豚かた角切り 上まおぎ 大参 正ねぎ 大参 五おきのみそ汁 カーンお薄削り(袋入) 水 かつお薄削り(袋入) 水 かつお薄削り(袋入) 水 上白糖 レようゆ 上白糖 しようゆ 上白糖 しようゆ 食塩 直みそ 海凍殺菌液卵 白菜とお	Dピリ辛だれ 生揚げ1/4(個数) 米ぬか油 米ぬか油 にんにく 生姜 玉ねぎ コチュジャン 上白糖 本みりん 水
焼売 米ぬか油 ヤロリ 酒 米ぬか油 若鶏もも皮つきこま切れ 人参 一生姜 人参 正ねぎ 上名 一次を 上台 上台 上台 上台 上台 上台 上台 上台 上台 連 上台 連 一次を 一台 上台 一次を 一台 一台 上台 一台 一台 上台 一台 一台 一台 上台 一台 一台 一台 上台 一台 一台 一台 上台 一台 一台 一台 一台 上台 一台	生揚げ1/4(個数) 米ぬか油 米ぬか油 にんにく 生姜 玉ねぎ コチュジャン 上白糖 本みりん 水
米ぬか油 セロリ 酒 若鶏もも皮つきこま切れ 中華風野菜スープ 豚かた角切り 上ようゆ 上おぎ (生姜) 大参 下ん粉 角こんにやく黒 (大参) 大参 (大参) 大ぬか油(揚げ油) かつお薄削り(袋入) (大参) 大水 ウインナー厚 かつお薄削り(袋入) 水 (たけのこ水煮 キャベツ 大参 上白糖 (大参) 大のきたけパラ 食塩 (食塩) 食塩 自みそ 混合こしょう おみそ 冷凍殺菌液卵 白菜とり	米ぬか油 米ぬか油 にんにく 生姜 玉ねぎ コチュジャン 上白糖 本みりん 水
中華風野菜スープ 豚かた角切り しょうゆ 人参 来ぬか油 生姜 玉ねぎ 生姜 でん粉 米ぬか油(揚げ油) かつお薄削り(袋入) 人参 水 ウインナー厚 かつお薄削り(袋入) 水 たけのこ水煮 キャベツ 大参 上白糖 乾燥きくらげスライス カットプロッコリー しょうゆ 食塩 食塩 食塩 白みそ 酒 混合こしょう 赤みそ 冷凍殺菌液卵 白菜とり	米ぬか油にんにく生姜玉ねぎコチュジャン上白糖本みりん水
米ぬか油 生姜 玉ねぎ 生姜 面にかく黒 有きあります。 大きないできます。 大きないできます。 大きないできます。 大きないできます。 大きないできます。 大きないできます。 大きないできます。 大きないできます。 大きないできます。 大きないできないできます。 大きないできないできないできないできないできないできないできないできないできないで	にんにく 生姜 玉ねぎ コチュジャン 上白糖 本みりん 水
生姜 人参 でん粉 第二人にやく黒 岩鶏もも皮なしこま切れ 水 米ぬか油(揚げ油) かつお薄削り(袋入) 人参 水 ウインナー厚 かつお薄削り(袋入) 水 じゃがいも 水 おなしめじバラ 水 大き 大き 上白糖 ・たけのこ水煮 キャベツ 上白糖 しょうゆ ・木綿豆腐 食塩 たのきたけバラ 食塩 混合こしょう 市みそ 冷凍殺菌液卵 白菜とり	生姜 玉ねぎ コチュジャン 上白糖 本みりん 水
生姜 人参 でん粉 若鶏もも皮なしこま切れ 米ぬか油(揚げ油) かつお薄削り(袋入) 人参 水 ウインナー厚 水 かつお薄削り(袋入) 水 たけのこ水煮 キャベツ 大参 乾燥きくらげスライス カットブロッコリー しょうゆ 水綿豆腐 食塩 白みそ 混合こしょう 赤みそ 冷凍殺菌液卵 白菜とり	生姜 玉ねぎ コチュジャン 上白糖 本みりん 水
人参 水	コチュジャン 上白糖 本みりん 水
人参 水	コチュジャン 上白糖 本みりん 水
冷凍鶏ガラパック ウインナー厚 かつお薄削り(袋入) ぶなしめじバラ 水 たけのこ水煮 キャベツ 人参 上白糖 乾燥きくらげスライス カットブロッコリー 玉ねぎ しょうゆ 木綿豆腐 食塩 白みそ 酒 混合こしょう 赤みそ 冷凍殺菌液卵 白菜とり	上白糖 本みりん 水
水 じゃがいも 水 すき焼きふ たけのこ水煮 キャベツ 人参 上白糖 乾燥きくらげスライス カットブロッコリー 玉ねぎ しょうゆ 木綿豆腐 しょうゆ えのきたけバラ 食塩 混合こしょう 市みそ 冷凍殺菌液卵 白菜とり	本みりん 水
たけのこ水煮 キャベツ 人参 上白糖 乾燥きくらげスライス カットブロッコリー 玉ねぎ しょうゆ 木綿豆腐 しょうゆ えのきたけバラ 食塩 混合こしょう 市みそ 冷凍殺菌液卵 白菜とり	水
乾燥きくらげスライス カットブロッコリー 玉ねぎ しょうゆ 木綿豆腐 しょうゆ えのきたけバラ 食塩 食塩 白みそ 酒 混合こしょう 赤みそ 冷凍殺菌液卵 白菜とり	
木綿豆腐 しょうゆ えのきたけバラ 食塩 食塩 白みそ 酒 混合こしょう 赤みそ 冷凍殺菌液卵 白菜とり	
食塩 食塩 白みそ 酒 混合こしょう 赤みそ 冷凍殺菌液卵 白菜と厚	でん粉
混合こしょう 混合こしょう 赤みそ 冷凍殺菌液卵 白菜とは	水
	_ <u> ^^</u> 肉団子のスープ
I □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	冷凍鶏ガラパック
オイスターソース 冷凍ホールコーン 米ぬか油 もやしとれんこんの梅肉和え	水
酒	肉団子
にら きゅうり カットごぼう千切り カットれんこんいちょう切り	人参
長ねぎ 冷凍むき枝豆 人参 緑豆もやし	玉ねぎ
TAME	乾燥きくらげスライス
水	自菜
	食塩
	· · ·
	混合こしょう しょうゆ
	小松菜
下かたこま切れ	
人参	緑豆もやし
キャベツ	人参
チンゲン菜	しょうゆ
冷凍むきえび	食塩
しょうゆ	白いりごま
オイスターソース	ごま油
上白糖	
食塩	
混合こしょう	

令和 5年11月13日(月)	令和 5年11月14日(火)	令和 5年11月15日(水)	令和 5年11月16日(木)	令和 5年11月17日(金)
普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立
<i>F</i>	チー	F	F	F
y 11 to 1 to 1	dollars to y	y 11 to 15	y	y 11 to 1 to
料理名 / 材料名	料理名 / 材料名	料理名 夕 材料名	料理名力材料名	料理名 / 材料名
麦ご飯65/75/85/95	ご飯60/70/80/90	食パン40/50/60/65	ご飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90
麦ご飯65/75/85/95	白飯60/70/80/90	食パン40/50/60/65	白飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
ポークカレー	ハンバーグ照り焼きソース60/80	さけの香草焼き50/70	豚キムチ丼	焼き子持ちししゃも(2本)
米ぬか油	ハンバーグ60/80	さけ切身50/70	米ぬか油	子持ちししゃも
にんにく	米ぬか油	自ワイン	にんにく	酒
生姜	上白糖	冷凍レモン果汁	生姜	生姜
豚かた角切り	しょうゆ	にんにく	豚かたこま切れ	米ぬか油
玉ねぎ		オリーブ油	玉ねぎ	芋煮
人参	本みりん	パセリ(乾燥)	キャベツ	米ぬか油
じゃがいも	水	バジル(乾燥)	人参	豚かたこま切れ
冷凍鶏ガラパック	でん粉	食塩	長ねぎ	人参
水		米ぬか油	キムチ	ちぎりこんにゃく黒
チリパウダー	白菜のみそ汁	シエニケイット(きのこのクリームスープ)	水	カットごぼう小口切り
ガラムマサラ	かつお薄削り(袋入)	米ぬか油	上白糖	ぶなしめじバラ
コリアンダー	水	若鶏むね皮つき角切り	しょうゆ	なめこバラ
カレー粉	人参	人参	酒	カットさといも乱切り
中濃ソース	白菜	玉ねぎ	オイスターソース	かつお薄削り(袋入)
ウスターソース	油揚げ	冷凍鶏ガラパック	コチュジャン	水
トマトケチャップ	白みそ	水	食塩	酒
トマトピューレー	赤みそ	マッシュルーム水煮スライス		上白糖
上白糖	長ねぎ	エリンギ短冊	でん粉	食塩
食塩	ひじきサラダ	食塩	水	しょうゆ
混合こしょう	緑豆もやし	混合こしょう	ごま油	長ねぎ
しょうゆ	人参	調理用牛乳	華風和え	大根と白菜の塩昆布和え
米ぬか油	芽ひじき	生クリーム	人参	大根
小麦粉	冷凍むき枝豆	米ぬか油	きゅうり	人参
カレー粉	きゅうり	小麦粉	緑豆もやし	白菜
シュレッドチーズ	米ぬか油	マスタードポテト	緑豆春雨	塩昆布
大根サラダ	穀物酢	米ぬか油	生姜	食塩
大根	食塩	ウインナー厚	しょうゆ	しょうゆ
人参	混合こしょう	じゃがいも	穀物酢	白いりごま
きゅうり	上白糖	食塩	上白糖	ごま油
米ぬか油	しょうゆ	混合こしょう	食塩	
穀物酢	玉ねぎ	粒入りマスタード	ごま油	
上白糖			白いりごま	
しょうゆ			菊花みかん(柑橘)	
食塩			みかん	
混合こしょう				
玉ねぎ				
			_	

令和 5年11月20日(月)	令和 5年11月21日(火)	令和 5年11月22日(水)	令和 5年11月24日(金)
普通食献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立
チ	チ	<i>F</i>	チ
y	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	y
料理名 材料名	料理名 夕 材料名	料理名力材料名	料理名」々材料名
ご飯60/70/80/90	ココアマーブル食パン40/50/60/65	ご飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90
白飯60/70/80/90	ココアマーブル食パン40/50/60/65	白飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
あじの香味だれ50/70	ボルシチ	すき焼き煮	ほっけの竜田揚げ40/60
あじ切身50/70	米ぬか油	米ぬか油	ほっけ切身40/60
米ぬか油	にんにく	豚かたこま切れ	
米ぬか油	セロリ	カットごぼうささがき	しょうゆ
生姜	豚かた角切り	人参	生姜
にんにく	玉ねぎ	かつお薄削り(袋入)	でん粉
長ねぎ	人参	水	米ぬか油(揚げ油)
酒	冷凍鶏ガラパック	長ねぎ	にらたま汁
しょうゆ	水	白菜	かつお薄削り(袋入)
上白糖	じゃがいも	干ししいたけスライス	水
本みりん	キャベツ	カットしらたき	玉ねぎ
食塩	カットかぶくし切り	すき焼きふ	人参
水	ダイスカットトマト缶詰	焼き豆腐	木綿豆腐
でん粉	トマトピューレー	酒	酒
水	トマトケチャップ	上白糖	食塩
吉野汁	中濃ソース	しょうゆ	しょうゆ
かつお薄削り(袋入)	赤ワイン	食塩	でん粉
水	上白糖	春雨の塩こうじ炒め	水
若鶏もも皮つきこま切れ	食塩	米ぬか油	冷凍殺菌液卵
人参	混合こしょう	ポークハム短冊	にら
大根	生クリーム	人参	根菜のごまみそ炒め
干ししいたけスライス	こんにゃくと大根のサラダ	緑豆もやし	米ぬか油
木綿豆腐	大根	緑豆春雨	カットごぼうささがき
食塩	人参	上白糖	人参
しょうゆ	サラダこんにゃく	塩こうじ(液体)	カットれんこんいちょう切り
本みりん	黄パプリカ	しょうゆ	冷凍いんげん
長ねぎ	小松菜	白いりごま	かつお薄削り(袋入)
でん粉	米ぬか油	ごま油	水
水	穀物酢		自みそ
キャベツの甘酢和え	上白糖		
人参	しょうゆ		しょうゆ
キャベツ	食塩		白いりごま
えのきたけバラ	混合こしょう		白すりごま
油揚げ	玉ねぎ		ごま油
しょうゆ			
上白糖			<u> </u>
食塩	1		<u> </u>
本みりん	1		—
穀物酢			_
秋70日ト			

	年11月27日(月)	令和 5年11月28日(火)	令和 5年11月29日(水)	令和 5年11月30日(木)
普通食	献立	普通食献立	普通食献立	普通食献立
	チ	<i>F</i>	チェ	チ
	ツ	エ ツ	"	<u> </u>
	り材料名	料理名の材料名	料理名の材料名	料理名の材料名
ご飯60	/70/80/90	黒砂糖パン(食パン)40/50/60/65	ご飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90
	白飯60/70/80/90	黒砂糖パン(食パン)40/50/60/65	白飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90
飲用牛	• =	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
生揚げ	の中華煮	さつまいもシチュー	さばの塩焼き50/70	カレー肉じゃが
	米ぬか油	米ぬか油	さば切身50/70	米ぬか油
	生姜	若鶏むね皮つき角切り	食塩	豚かたこま切れ
	にんにく	玉ねぎ	米ぬか油	人参
	豚かたこま切れ	人参	鶏汁	玉ねぎ
	人参	冷凍鶏ガラパック	米ぬか油	つきこんにゃく黒
	玉ねぎ	水	若鶏むね皮つき角切り	かつお薄削り(袋入)
	たけのこ水煮	カットさつまいもいちょう切り	人参	水
	冷凍鶏ガラパック	食塩	カットごぼうささがき	じゃがいも
	水	混合こしょう	角こんにやく黒	さつま揚げ(ボール)
-	上白糖	調理用牛乳	かつお薄削り(袋入)	上白糖
-	しょうゆ	米ぬか油	水	しょうゆ
-	酒	小麦粉	焼き豆腐	本みりん
-	トウバンジャン	生クリーム	酒	食塩
	オイスターソース	パセリ(乾燥)	食塩	
-	食塩	コーンソテー	しようゆ	カレー粉
-	生揚げ		長ねぎ	冷凍いんげん
-	でん粉	バラベーコン短冊		キャベツのおかか和え
-	水	人参		人参
-	**	1 1 1		1
	冷凍グリンピース	玉ねぎ	にんにく	キャベツ
, , ,	ごま油	エリンギ短冊	バラベーコン短冊	緑豆もやし
わかめ		冷凍ホールコーン	切干大根	本みりん
	人参	食塩	人参	しょうゆ
	カットわかめ	混合こしょう	玉ねぎ	食塩
	大根		酒	上白糖
	きゅうり		食塩	かつお薄削り
	白いりごま		黒こしょう	
	米ぬか油		しょうゆ	
	穀物酢			
	上白糖			
	しょうゆ			
	食塩			
	マスタードパウダー			
	玉ねぎ			
				1
			1	
				1
				1
l L			J	