

すこやかⅠ 常食 献立だより 2025年11月

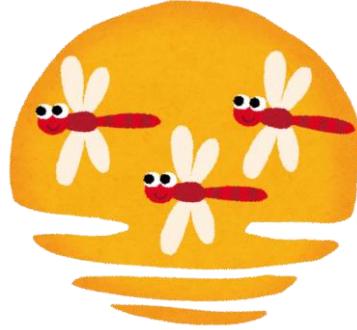


曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付						1	2
朝	11月2日(日)昼食 栗ごはん 十三夜	11月4日(火)昼食 ちらし寿司	11月6日(木)夕食 寄せ鍋	11月8日(土)昼食 ふろふき大根のなめ茸かけ		しいたけと人参の雑炊 れんこんと豚肉のしぐれ煮 もやしとちくわの香味ドレサラダ 昆布佃煮	ごはん ミートオムレツ カリフラワーと豆のマヨサラダ 味噌汁(あさり・油揚げ)
昼						ごはん 鶏肉のオニオンソース煮 大根と豚肉の金平 キャベツと油揚げの白ごま和え 味噌かきたま汁	栗ごはん ホッケのたれ焼き 卯の花 胡瓜の甘酢和え とろろ汁
お	十三夜とは、十五夜に続く名月で、「後の月」と呼ばれ、十五夜に次いで美しい月だと言われています。十三夜は、栗や豆が収穫できる時期であることから「栗名月」「豆名月」とも呼ばれます。十三夜は栗御飯です。どうぞご賞味ください。	さば・さけ・かれいの旬は秋から冬にかけてです。旬を迎える魚は産卵期を迎えたり、脂が乗ってきたり、肉厚になったり、旨味が凝縮されます。いつもと違う寿司ネタ「しめさばスライス」を使用した散らし寿司をどうぞ味わって下さい。	日本の鍋文化が根付いた江戸時代後期に寄せ鍋が誕生したと言われています。各地域で手に入る食材を生かしたり、味付けにも決まりがないので各地域や家庭で多様な味わいを生み出すことができます。	ふろふき大根の名の由来は、諸説あります昔は風呂と言えば蒸し風呂でした。熱くなつた体に息を吹きかける様子が、この料理を食べるときに息を吹きかけて冷ます姿と似ていることからこの名が付いたそうです。		手作り黒糖まんじゅう(白あん)	手作りキャラメルマドレーヌ
夕						ごはん 銀ひらすの西京焼き ふかじじゃがいも(コーン) スペゲティサラダ すまし汁(白菜・わかめ)	ごはん 八宝菜 絹揚げとグリーンピースの煮物 味噌汁(大根・小松菜) 杏仁豆腐とフルーツ缶の盛合せ
日付	3	4	5	6	7	8	9
朝	ごはん ボロニアソーセージ 味噌汁(白菜・白ねぎ)	ごはん かに玉 白菜の和え物 味噌汁(チンゲン菜・もやし)	ごはん チキンナゲット(トマトソース) ブロッコリーとちくわの麦味噌和え 味噌汁(うまい菜・白ねぎ)	ごはん 玉子焼き いんげんのおから和え 味噌汁(じゃがいも・しいたけ)	ごはん プレーンオムレツ(きのこソース) もやしと油揚げの白ごま和え 味噌汁(白菜・大根葉)	ごはん 照り焼き風肉団子 かぼちゃのサラダ 味噌汁(キャベツ・小松菜)	ごはん 擬製豆腐(そぼろあん) キャベツのピーナツドレサラダ 味噌汁(ほうれん草・人参)
昼	ごはん 鶏肉とキャベツの味噌炒め 高野豆腐のサイコロ煮 もやしの和え物 すまし汁(えのき・しいたけ)	ちらし寿司 大根と鶏肉の炒め物 キャベツと平天のごまドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	ごはん ハンバーグ(和風ソース) ベーコンと枝豆の塩バターソテー 大根と大根葉のピリ辛和え 味噌汁(油揚げ・人参)	ごはん さけのクリームソースかけ 里芋と油揚げの煮物 キャベツとパプリカのバジルドレサラダ 味噌汁(もやし・平天) いりこ風味	鶏肉のキーマカレー 大根の香味ドレサラダ 黄桃缶のピーチジュレ	豚丼 ふろふき大根のなめ茸かけ 白菜とかまぼこの麹ナムル和え 味噌汁(ごぼう・わかめ) 麦白味噌仕立て	ごはん さばの塩焼き 絹揚げの煮物 もやしとちくわの大葉ドレサラダ 味噌かきたま汁
お	シルベーヌ	いしやきいもと桃山	手作りはちみつレモンゼリー	手作りぜんざい(あられ)	手作り紅茶パウンドケーキ	手作りあんシュー(こしあん)	手作りみたらし(やわらか餅)
夕	ごはん ホキの揚げ浸し ひじきと豚肉の炒め煮 ポテトサラダ 味噌汁(豆腐・花麩)いりこ風味	ごはん 合鴨スマーカスライス 絹揚げの煮物 ほうれん草となめこの塩ポン和え 味噌汁(里芋・大根葉) 麦白味噌仕立て	ごはん 白身魚の味噌煮 キャベツと鶏肉の炒め物 マカラニサラダ 味噌汁(里芋・大根葉) 麦白味噌仕立て	ごはん 寄せ鍋 ごぼうの味噌金平 さくら漬け	ごはん さわらの柚庵焼き 大豆と小えびの煮物 ブロッコリーとコーンのマヨサラダ 豚汁(豚肉・玉ねぎ・人参)	ごはん 白身魚の唐揚げ(チリ風味あん) うまい菜と鶏肉の炒め物 やっこ(醤油) 味噌汁(里芋・しいたけ)	ごはん 蒸し鶏(レモンバターソース) 小松菜とツナの炒め物 カリフラワーのパンハントドレサラダ 味噌汁(油揚げ・大根葉)白味噌仕立て

すこやかⅠ 常食 献立だより 2025年11月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	10	11	12	13	14	15	16
朝	ごはん 磯巻き卵 大根と平天の豆乳和え 味噌汁(白ねぎ・しいたけ)	ごはん 大豆ミートハンバーグ(デミグラスソース) 味噌汁(しろな・玉ねぎ)	ごはん ハムチーズピカタ キャベツとコーンの和風ドレサラダ 味噌汁(大根葉・しいたけ)	ごはん 野菜とわかめの豆乳寄せ 白菜と大根葉のピーナッツ和え 味噌汁(もやし・人参)	ごはん 千草焼き いんげんのお浸し 味噌汁(キャベツ・油揚げ)	白菜と鶏肉の雑炊 豚肉の和風炒め もやしの香味ドレサラダ フルーツ(カットりんご)	ごはん ほうれん草オムレツ 白菜と油揚げの麹ナムル和え 味噌汁(里芋・玉ねぎ)
昼	海鮮ちゃんぽん ごぼうと豚肉の炒り煮 フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	ごはん 豚かつのおろしあんかけ ひじきとかんぴょうの煮物 白菜のレモン風味 味噌汁(人参・しめじ)	ごはん 絹揚げの炊き合わせ もやしと鶏肉の炒め物 味噌汁(じゃがいも・白菜) いりこ風味 高菜炒め	親子丼 キャベツとツナの炒め物 さつまいものサラダ 味噌汁(大根・あさり) 白味噌仕立て	ごはん 焼きあじの南蛮漬け 昆布大豆煮 大根とパプリカのごまドレサラダ 味噌汁(里芋・白ねぎ)	ごはん 鶏肉のマスタード焼き 金時豆煮 うまい菜と平天の和え物 味噌汁(絹揚げ・大根葉) 白味噌仕立て	ごはん 豚肉の塩ダレ炒め 一口がんもの煮物 しろなとちりめんの麦味噌和え 味噌汁(しいたけ・人参)
お	手作り栗あんまんじゅう(粒入り)	手作り黒糖ソフトマ芬	手作りみるくまんじゅう(抹茶)	手作り柿ミックスゼリー	手作りおしるこ(あられ)	チョコワッフル	手作り酒まんじゅう
夕	ごはん 銀ひらすのグリル(野菜ソース) 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 いんげんとコーンのスローサラダ 味噌汁(白菜・わかめ) いりこ風味	ごはん いわしの山椒煮 卵の花 ブロッコリーのたらこマヨサラダ 味噌汁(ソーメン・花麩)	ごはん 豚肉の生姜炒め 切干大根の煮物 味噌汁(かぼちゃ) ミルク寒天のあんずソースかけ	ごはん 赤魚の西京焼き れんこんと豚肉の炒り煮 チングン菜と油揚げのわさび和え すまし汁(玉ねぎ・えのき)	ごはん 肉じゃが(豚肉) やっこ(大葉味噌ダレ) ブロッコリーとちくわのピリ辛和え すまし汁(白菜・小松菜)	ごはん 擬製豆腐 大根と豚肉の炒め物 マカロニサラダ 味噌汁(あさり・わかめ)	ごはん かれいのグリル(オニオソース) 高野豆腐のそぼろ煮 カリフラワーといんげんのバジルドレサラダ 味噌汁(大根・もやし) いりこ風味
日付	17	18	19	20			
朝	ごはん 鶏の炭焼き風味 キャベツの塩レモンドレサラダ 味噌汁(大根葉・ちくわ)	ごはん ポテトミニチ巻き いんげんと平天の白ごま和え 味噌汁(キャベツ・絹揚げ)	ごはん カニ力マ入りだし巻き卵 キャベツとちりめんの豆乳和え 味噌汁(ほうれん草・しいたけ)	ごはん メヌケの煮付け もやしとちくわのバンバンドレサラダ 味噌汁(さつまいも・白菜)	<p>11月10日(月)昼食 海鮮ちゃんぽん</p> 		
昼	ごはん 白身魚の生姜煮 れんこんと油揚げの炒め生酢 玉子豆腐 味噌汁(さつまいも・白ねぎ) 麦白味噌仕立て	稻荷寿司 わかめうどん もやしとピーマンの炒め物 大根とコーンの大葉ドレサラダ	ごはん 蒸し鶏(ごまソース) 豚肉と絹揚げの煮物 うまい菜の洋風お浸し 味噌汁(じゃがいも・白ねぎ)	ごはん 千草蒸し 里芋と豚肉の煮物 味噌汁(大根・ごぼう) いりこ風味 はちみつねり梅			
お	手作りいちごマドレーヌ	もみじまんじゅう	手作りあんシュー(よもぎあん)	手作りパウンドケーキ			
夕	ごはん 肉団子のクリームシチュー 小松菜とツナの炒め物 白桃缶のピーチジュレ	ごはん 豚肉の味噌マヨ炒め いかふくさ焼き チングン菜としいたけの和え物 すまし汁(白菜・人参)	ごはん さばの照り焼き かぼちゃの含め煮 味噌汁(玉ねぎ・油揚げ) 白菜の浅漬け	ごはん ハンバーグ(きのこソース) 大豆とベーコンのコンソメ煮 いんげんとコーンのピリ辛和え 味噌汁(わかめ・人参)	<p>ちゃんぽんは、明治時代に中国人が長崎で開業した中華料理店で、中国人留学生向きに安くて栄養価の高い食事として考案された料理が発祥であると言われています。今回のちゃんぽんはいか、えび、貝などを使用した海鮮ちゃんぽんです。</p>		

すこやかⅠ 常食 献立だより 2025年11月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付					21	22	23
朝			11月21日(金)昼食 太平燕(タイピーエン) [熊本県郷土料理]	11月28日(金)昼食 あんかけにゅうめん	ごはん スクランブルエッグ(ケチャップ) 大根と平天の和風ドレサラダ 味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)	ごはん 筑前煮 ひじきと豆のマヨサラダ 味噌汁(油揚げ・人参)	ごはん チキンナゲット(野菜ソース) ブロッコリーとコーンの麦味噌和え 味噌汁(白菜・あさり)
昼					ごはん 木キの唐揚げ(中華あん) えびシューまい ブロッコリーのおからサラダ 太平燕(タイピーエン)[熊本県郷土料理]	ポークカレー キャベツとツナのマリネ マンゴー缶	ごはん 赤魚の焼き浸し もやしと鶏肉の炒め物 とろろの梅かつお和え 味噌かきたま汁
お			太平燕(タイピーエン)は、熊本県の郷土料理で、中華風の春雨スープです。明治時代に中国から伝わり、具材に使用されていた扁肉燕(ワンタンの皮)を春雨に代替し、日本向けにアレンジされた中華風スープです。		手作りババロア(紅茶風味)	手作り黒糖まんじゅう(こしあん)	手作りスイートポテト
夕					ごはん 鶏肉の柚子風味グリル 高野豆腐のサイコロ煮 白菜とニラの和え物 味噌汁(もやし・じゃがいも)	ごはん おでん 白菜と鶏肉のとろみ炒め きざみ高菜	ごはん 牛肉とキャベツのピリ辛炒め マカロニサラダ 味噌汁(大根・大根葉) 寒天とフルーツ缶の盛合せ
日付	24	25	26	27	28	29	30
朝	ごはん でんぶりだし巻き卵 白菜とアスパラの白ごま和え 味噌汁(小松菜・白ねぎ)	ごはん 5品目具材の玉子焼き もやしと平天のバンバンドレサラダ 味噌汁(じゃがいも・人参)	ごはん 鶏つみれの煮物 チンゲン菜と人参の麹ナムル和え 味噌汁(大根葉・玉ねぎ)	ごはん 玉子焼き いんげんのおからサラダ 味噌汁(キャベツ・人参)	ごはん チキンピカタ 白菜と平天の和え物 味噌汁(大根葉・里芋)	ちりめん雑炊 里芋のそぼろ煮 ブロッコリーとちくわのピーナツ和え 金時豆煮	ごはん 白身魚のつみれ(柚子) チンゲン菜と油揚げの白ごま和え 味噌汁(ごぼう・人参)
昼	お好み焼き(豚肉) 切干大根と鶏肉の煮物 いんげんとちりめんの和え物 味噌汁(油揚げ・しいたけ) いりこ風味	ごはん 鶏肉の塩焼き 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 ほうれん草の真砂和え 味噌汁(大根・えのき) 麦白味噌仕立て	穴子丼 大豆とこんにゃくの煮物 コールスローサラダ 茶碗蒸し(ぎんなん・なると)	ごはん メンチカツ/エビフライ(マスタート・タルタルソース) たけのことふきの炒り煮 味噌汁(もやし・白ねぎ) フルーツ(パイン缶・みかん缶)	あんかけにゅうめん ごぼうと豚肉の炒り煮 ポテトサラダ	ごはん 白身魚の煮付け もやしとニラの炒め物 スパゲティサラダ 味噌汁(大根・油揚げ) いりこ風味	ごはん 豚肉の和風炒め 三色稻荷の煮物 味噌汁(キャベツ・大根葉) 白味噌仕立て 洋なし缶のはちみつジュレ
お	手作りあんシュー(栗あん)	豆乳かすてら	手作り抹茶あん餅(やわらか餅)	手作りみるくまんじゅう(白あん)	バウムクーヘン	手作りバナナ風味ゼリー	手作りきなこシフォンカップケーキ
夕	ごはん さわらの魚田(白味噌田楽) 豚肉と絹揚げの炒め煮 キャベツとちくわの香味ドレサラダ すまし汁(ソーメン・花麩)	ごはん さんまの生姜煮 キャベツとあさりの炒め物 味噌汁(おくら・巻麩) 胡瓜の浅漬け	ごはん 豚肉のオイスター炒め やっこ(ねぎ味噌ダレ) すまし汁(白菜・しろな) フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	ごはん 白身魚の山椒煮 れんこんと豚肉の金平 ブロッコリーとちくわの洋風お浸し 味噌汁(油揚げ・わかめ) 白味噌仕立て	ごはん さばの味噌煮 キャベツと鶏肉の炒め物 大根のごま酢和え すまし汁(小松菜・玉ねぎ)	ごはん 鶏の唐揚げ 白菜とかまぼこの炒め煮 味噌汁(じゃがいも・しいたけ) ヨーグルト(マンゴーソース)	ごはん あじの照り焼き ひじきと鶏肉の炒め煮 さつまいもとオレンジのサラダ 味噌汁(白菜・絹揚げ)