2026年 11月

献　立　表

	10月26日（月）	10月27日（火）	10月28日（水）	10月29日（木）	10月30日（金）	10月31日（土）	11月1日（日）
朝食	白粥 漬物 かぶの煮物 果物（黄桃缶）	食パン ジャム カリフラワーサラダ 牛乳 果物（みかん缶）	白粥 漬物 ピーマン炒め 果物（パイン缶）	バターロール ジャム いんげんとベーコンソテー 牛乳 ヨーグルト（イチゴ）	白粥 漬物 チンゲン菜の煮物 果物（白桃缶）	白粥 漬物 炒り卵 果物（洋なし缶）	はちみつパン アスパラサラダ 牛乳 果物（バナナ）
昼食	御飯 麻婆茄子 チヂミ ぜんまいのナムル 中華スープ（チンゲン菜）	御飯 メンチカツ 添え（キャベツ） れんこんのオランダ煮 海藻サラダ 味噌汁（玉葱）	御飯 マーマレードチキン 添え（バジルスパ） 大根のコンソメ煮 小松菜の和え物 味噌汁（麸）	秋の実りカレー 漬物（福神漬） 野菜サラダ 杏仁豆腐	御飯 鶏の治部煮 ほうれん草じゃこ炒め カリフラワーのドレ和え 味噌汁（わかめ）	御飯 豆腐ハンバーグ（みぞれあん） 添え（スナップエンドウ） かぼちゃ煮 オクラのポン酢和え 味噌汁（小松菜） ココアムース	赤飯 さばの煮付け 添え（白ねぎ） しろ菜炒め かぶの和え物 味噌汁（なめこ）
夕食	御飯 塩だれチキン 添え（アスパラ） さつまいも煮 白菜のドレ和え 味噌汁（えのき）	御飯 白身魚のバター醤油焼き 添え（ふき） 金平ごぼう ほうれん草の辛子和え 味噌汁（もやし）	御飯 牛肉の甘辛炒め 高野煮 オクラのドレ和え 味噌汁（大根菜）	御飯 鮭の塩焼き 添え（ししとう） 五目大豆煮 しろ菜の和え物 味噌汁（なす）	御飯 牛肉の味噌炒め ふきの煮物 ごぼうサラダ 清汁（そうめん）	御飯 豚肉としめじの生姜煮 ちくわ磯辺揚げ ひじきサラダ 味噌汁（たけのこ）	御飯 鶏肉のパン粉焼き（チーズ＆ハーブ） 添え（人参グラッセ） じゃがいもソテー ブロッコリーの白ドレ和え コンソメスープ（うまい菜）

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

2026年 11月

献　立　表

	11月2日（月）	11月3日（火）	11月4日（水）	11月5日（木）	11月6日（金）	11月7日（土）	11月8日（日）
朝食	鮭粥 漬物 えび団子の旨煮 果物（パイン缶）	食パン ジャム いんげんソテー 牛乳 果物（白桃缶）	白粥 漬物 厚揚げとうまい菜の煮物 果物（みかん缶）	バターロール ジャム カリフラワーサラダ 牛乳 ヨーグルト（ブルーベリー）	白粥 漬物 だし巻きたまご・春菊お浸し 果物（洋なし缶）	白粥 漬物 大根菜とツナ炒め 果物（黄桃缶）	ミニ山シュガー マカロニサラダ 牛乳 果物（バナナ）
昼食	御飯 牛皿 白菜の炒め煮 きゅうりのドレ和え 味噌汁（ごぼう）	御飯 さわらの利休焼き 添え（甘酢生姜） ふきの土佐煮 キャベツのドレ和え 味噌汁（里芋）	ふりかけ御飯（たらこ） とんこつ醤油ラーメン 焼き餃子 ももゼリー	御飯 豚肉の生姜焼き 添え（キャベツ） ごぼうの香味炒め 白菜のゆずドレ和え 味噌汁（麸）	御飯 揚げ出し豆腐のあんかけ れんこんのそぼろ炒め ブロッコリーのごまドレ和え 味噌汁（なす）	御飯 牛肉のスタミナ炒め 蒸しシューマイ（かに） カリフラワーのドレ和え 味噌汁（わかめ）	御飯 チキンのバジルオイル焼き 添え（人参グラッセ） 小松菜炒め オクラの和え物 コンソメスープ（えのき）
夕食	御飯 豚肉の甘酢炒め 金時豆煮 カリフラワーのマヨ和え 中華スープ（春雨）	御飯 鶏肉と大根の煮物 なすの甘辛炒め オクラの梅ドレ和え 味噌汁（しめじ）	御飯 牛肉四川風炒め ぜんまいの炒り煮 アスパラのドレ和え 味噌汁（小松菜）	御飯 白身魚のムニエル 添え（粉ふき芋） チンゲン菜炒め かぶのドレ和え コンソメスープ（コーン）	御飯 鶏肉おろしポン酢かけ 里芋煮 もやしのドレ和え 味噌汁（たけのこ）	御飯 ぶりのレモン焼き 添え（ししとう） ひじき煮 ほうれん草の和え物 味噌汁（そうめん）	御飯 豚肉とじゃがいもの煮物 たけのこ炒め 焼きなす（生姜醤油和え） 味噌汁（冬瓜）

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

2026年 11月

献　立　表

	11月9日（月）	11月10日（火）	11月11日（水）	11月12日（木）	11月13日（金）	11月14日（土）	11月15日（日）
朝食	白粥 漬物 ちくわ炒め 果物（みかん缶）	食パン ジャム アスパラの白ドレ和え 牛乳 果物（洋なし缶）	白粥 漬物 なすの揚げ浸し 果物（黄桃缶）	バターロール ジャム ウインナーのスープ煮 牛乳 ヨーグルト（いちご）	白粥 漬物 しろ菜の煮浸し 果物（白桃缶）	白粥 漬物 麩の卵とじ 果物（パイン缶）	抹茶ツイスト パクチョイ炒め 牛乳 果物（バナナ）
昼食	御飯 あじの南蛮漬け れんこんの炒め煮 チンゲン菜のドレ和え 味噌汁（揚げ）	御飯 豚肉の香味炒め かぼちゃの煮物 カリフラワーのドレ和え 味噌汁（なめこ）	御飯 太刀魚のバター醤油焼き 添え（白ねぎ） ビーフン炒め 小松菜のお浸し 味噌汁（さつまいも）	御飯 ハンバーグ（デミソース） 添え（人参グラッセ） きのこソテー ブロッコリーのドレ和え コンソメスープ（チンゲン菜）	チキンカレーライス 漬物（福神漬） アスパラサラダ フルーツ和え	御飯 豚大根 卵の花 小松菜のドレ和え 味噌汁（キャベツ）	御飯 豆腐ステーキの中華あんかけ チヂミ ぜんまいのナムル 中華スープ（なると）
夕食	御飯 ミートオムレツ 添え（スナップエンドウ） キャベツ炒め ブロッコリーのドレ和え コンソメスープ（玉葱）	御飯 鶏牛蒡 しろ菜炒め もやしときゅうりのドレ和え 味噌汁（大根）	御飯 すき煮 白花豆煮 いんげんのピーナッツ和え 味噌汁（大根菜）	御飯 豚肉の塩だれ炒め ふきの煮物 春菊の辛子和え 味噌汁（かぶ）	御飯 牛肉の甘辛炒め ちくわ煮 カリフラワーのドレ和え 味噌汁（しめじ）	御飯 かれいの西京焼き 添え（ししとう） なすの香味炒め ごぼうサラダ 清汁（そうめん）	御飯 鶏肉の山賊焼き 添え（オクラ） たけのこの旨煮 モロヘイヤの梅ドレ和え 味噌汁（えのき）

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

2026年 11月

献　立　表



	11月16日（月）	11月17日（火）	11月18日（水）	11月19日（木）	11月20日（金）	11月21日（土）	11月22日（日）
朝食	若菜粥 漬物 がんも煮 果物（黄桃缶）	食パン ジャム ブロッコリーのサラダ 牛乳 果物（白桃缶）	白粥 漬物 じゃこピーマン 果物（パイン缶）	バターロール ジャム チンゲン菜ソテー 牛乳 ヨーグルト（ブルーベリー）	白粥 漬物 大根菜の炒め煮 果物（みかん缶）	白粥 漬物 照り焼き肉団子 果物（洋なし缶）	カスタードクリームパン スパゲティサラダ 牛乳 果物（バナナ）
昼食	御飯 牛肉といんげんの和風炒め 冬瓜の煮物 春菊のごま和え 味噌汁（麸）	ふりかけ御飯（かつお） かき揚げうどん れんこんのそぼろ炒め ストロベリーゼリー	御飯 豚肉となすの炒め物 切干大根煮 かぼちゃサラダ 味噌汁（大根菜）	御飯 鶏の山椒焼き 添え（白ねぎ） たけのこと平天の炒め煮 めかぶ 味噌汁（えのき）	御飯 さわらのバジルオイル焼き 添え（人参グラッセ） さつま芋の甘煮 小松菜のドレ和え 味噌汁（しめじ）	ビビンバ丼 オクラの和え物 中華スープ（舞茸） 杏仁豆腐（黄桃）	御飯 かれいの煮付け 添え（ふき） 三色ピーマンソテー きゅうりの酢の物 味噌汁（ごぼう）
夕食	御飯 鮭のムニエル 添え（アスパラ） ジャーマンポテト チンゲン菜のドレ和え コンソメスープ（わかめ）	御飯 鶏肉のレモン焼き 添え（スナップエンドウ） 小松菜の煮びたし カリフラワーのピーナッツ和え 味噌汁（たけのこ）	御飯 卵焼ききのこあんかけ 大豆煮 オクラの和え物 味噌汁（玉葱）	御飯 牛肉のしぐれ煮 いんげん炒め 白菜の梅ドレ和え 味噌汁（ほうれん草）	御飯 豚肉の味噌炒め れんこんの華風煮 ブロッコリーのごまドレ和え 清汁（花麸）	御飯 おでん風煮込み なすの揚げ浸し カリフラワーのドレ和え 味噌汁（しいたけ）	御飯 ポークチャップ 白菜の煮物 アスパラのドレ和え コンソメスープ（じゃがいも）

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

2026年 11月

献　立　表

	11月23日（月）	11月24日（火）	11月25日（水）	11月26日（木）	11月27日（金）	11月28日（土）	11月29日（日）
朝食	白粥 漬物 チンゲン菜の炒め煮 果物（洋なし缶）	食パン ジャム いんげんソテー 牛乳 果物（みかん缶）	白粥 漬物 厚揚げ煮 果物（白桃缶）	バターロール ジャム ソーセージソテー 牛乳 ヨーグルト（オレンジ）	白粥 漬物 いか団子の旨煮 果物（パイン缶）	白粥 漬物 白菜の煮浸し 果物（黄桃缶）	メロンパン ハムサラダ 牛乳 果物（バナナ）
昼食	御飯 豆腐ハンバーグ（オニオンソース） 添え（ブロッコリー） かぼちゃ煮 菜の花のドレ和え 味噌汁（冬瓜）	御飯 鮭の塩焼き 添え（大根おろし） 大根菜の煮浸し カリフラワーの和え物 味噌汁（なす）	御飯 ビーフシチュー きのこの炒め物 ほうれん草のツナ和え フルーツ和え	御飯 白身魚の幽庵焼き 添え（ししとう） れんこんのオランダ煮 ブロッコリーのマヨ和え 味噌汁（そうめん）	御飯 コロッケ 添え（キャベツ） ふきの炒め物 ひじきサラダ 味噌汁（揚げ）	御飯 鶏肉の青じそ風味焼 添え（カリフラワー） しろ菜ソテー アスパラのドレ和え コンソメスープ（コーン）	御飯 牛肉の中華炒め なすのなべしぎ ほうれん草の辛子和え 中華スープ（なると）
夕食	御飯 鶏肉のマーマレード焼き 添え（スナップエンドウ） れんこんの香味炒め キャベツのピーナッツ和え 味噌汁（うまい菜）	御飯 酢豚 パクチョイ炒め 海藻サラダ 中華スープ（えのき）	御飯 鶏の香梅ソースかけ 添え（平さやいんげん） 金平ごぼう 白菜のドレ和え 味噌汁（玉葱）	御飯 豚肉のカレー炒め かぶあんかけ チンゲン菜のドレ和え 味噌汁（麸）	御飯 大和煮 ちくわの甘辛炒め とろろとモロヘイヤの和え物 味噌汁（もやし）	御飯 豆腐チャンプル 蒸ししゅうまい(肉) オクラのドレ和え 中華スープ（わかめ）	御飯 たらの酒蒸し 添え（春菊・しいたけ） 信田煮 ピーマンのマヨ和え 味噌汁（なめこ）

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

2026年 11月

献　立　表

	11月30日（月）						
朝食	梅じそ粥 漬物 平天の甘辛炒め 果物（パイン缶）						
昼食	御飯 タンドリーチキン 添え（いんげん） 大根のコンソメ煮 コールスローサラダ 味噌汁（玉葱）						
夕食	御飯 豚じゃが れんこん金平 菜の花のごま和え 味噌汁（麸）						

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。