ドリームⅠ 常食 献立だより 2026年11月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	23	24	25	26	27	28	29
朝	食パン ボロニアソーセージ 小松菜と鶏肉のスープ 牛乳	チキングラタンパン だし巻き卵 大根とﾍﾞｰｺﾝのカレースープ 牛乳	ミルクパン 白身魚のつみれ(柚子) ﾁﾝｹﾞﾝ菜と豚肉の豆乳ｽｰﾌﾟ 牛乳	蒸しパン かに玉 大根とちくわの和風ﾄﾞﾚｻﾗﾀﾞ 特製ぶどうジュース	食パン プレーンオムレツ(ｺﾝｿﾒｿｰｽ) じゃがいものポタージュスープ 牛乳	バターロール ブロッコリーの白ごま和え 白菜と豚肉のスープ 牛乳	抹茶粒あんぱん チキンピカタ ﾁﾝｹﾞﾝ菜と油揚げのﾋﾟｰﾅｯ和え カルシウムミルク
昼	お好み焼き(豚肉) 絹揚げとグリーンピースの煮物 ブロッコリーと平天のお浸し 味噌汁(じゃがいも・人参) 白味噌仕立て ☆粉ものメニュー☆	ごはん 赤魚の魚田(田楽味噌) ごぼうと豚肉の炒り煮 すまし汁(うまい菜・しいたけ) 杏仁豆腐とフルーツ缶の盛合せ	ミートソーススパゲッティ チーズのオムレツ ブロッコリーのスローサラダ コンソメスープ(ウインナー・セロリ) ☆麺メニュー☆	ごはん 絹揚げの炊き合わせ 豚肉の和風炒め 胡瓜のごま酢和え 味噌汁(ｷｬﾍﾞﾂ・小松菜)白味噌仕立て	ビビンバ キャベツのじゃこ炒め 味噌汁(玉ねぎ・しいたけ) フルーツ(黄桃缶・白桃缶) ☆ビビンバ☆	ごはん 鶏の唐揚げ 大根と豚肉の煮物 味噌汁(豆腐) きざみ高菜	ごはん 白身魚の山椒煮 れんこんとちくわの炒め生酢 スパゲティサラダ 味噌汁(さつまいも・大根)
お	手作り酒まんじゅう	豆乳かすてら	マロンクリームワッフル	手作り黒糖まんじゅう(こしあん)	シルベーヌ	手作りプリン(カラメルソース)	手作りココアカップケーキ
夕	ごはん さんまの生姜煮 大根と豚肉の金平 玉子どうふ	ごはん 鶏肉のマリネソース焼き もやしとツナの炒め物 ポテトサラダ	ごはん さばの南部焼き やっこ(醤油) ｷｬﾍﾞﾂのﾋﾟｰﾅｯﾂﾄﾞﾚｻﾗﾀﾞ	ごはん 蒸し鶏(洋風香味ｿｰｽ) 大豆煮 ｶﾘﾌﾗﾜｰのｱｲﾗﾝﾄﾞﾄﾞﾚｻﾗﾀﾞ	ごはん ぶりの照り焼き ひじきと豚肉の炒め煮 いんげんのバンバンドレサラダ	ごはん 白身魚の煮付け もやしと焼き豚の炒め物 ｷｬﾍﾞﾂと平天のたらこﾏﾖｻﾗﾀﾞ	ごはん 豚肉の塩ダレ炒め いかふくさ焼き 洋なし缶のはちみつジュレ
計	エネ 1440 kcal 蛋白 53.6 g 脂質 62 g 食塩 8.92 g	エネ 1545 kcal 蛋白 61.9 g 脂質 56 g 食塩 6.41 g	エネ 1471 kcal 蛋白 65.2 g 脂質 59.3 g 食塩 7.93 g	エネ 1565 kcal 蛋白 56.2 g 脂質 44.6 g 食塩 6.03 g	エネ 1495 kcal 蛋白 61.6 g 脂質 54.8 g 食塩 6.92 g	エネ 1475 kcal 蛋白 61.8 g 脂質 55.1 g 食塩 6.33 g	エネ 1568 kcal 蛋白 64.4 g 脂質 48.9 g 食塩 5.52 g
日付	30						
朝	食パン 野菜とわかめの豆乳寄せ ｶﾘﾌﾗﾜｰとﾍﾞｰｺﾝのトマトスープ 牛乳						
昼	ちらし寿司 白菜とニラと豚肉の煮物 かぼちゃのサラダ 赤だし(あさり・油揚げ) ☆ちらし寿司☆						
お	手作り柿ミックスゼリー						
夕	ごはん 鶏肉のやわらか煮 キャベツとツナの炒め物 もやしとコーンの香味ドレサラダ						
計	エネ 1437 kcal 蛋白 54.4 g 脂質 50.7 g 食塩 8.42 g						

11月22日(日)夕食
鶏肉の柚子風味グリル



鶏肉の柚子風味グリルは、鶏肉を香ばしく焼き上げ、柚子の爽やかな香りと酸味を楽しむ料理です。鶏肉の旨味と柚子のさっぱりとした風味がよく合い、口に入れたときにふわっと広がる香りが特徴です。

11月25日(水)昼食
ミートソース
スパゲッティ



ミートソーススパゲッティは、ひき肉と玉ねぎなどの野菜をトマトと一緒に煮込んだソースをスパゲッティにかけて食べる料理です。

