

夕食献立表

2025年
11月1日～11月30日

行事食

3日(月) 文化の日

1日(土)

魚の南蛮

明太子スパゲッティ

ゴマ和え

かき玉汁

御飯

2日(日)	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)
かに玉	散らし寿司	肉じゃが	魚の甘酢あんかけ	豚の味噌焼き	牛肉と厚揚げの甘辛煮
ピーマンとじゃが芋のオイスター炒め	天ぷら	もやしとニラのチャンプルー	里芋田楽	レンコンのきんぴら	かぼちゃのきんぴら
マカロニサラダ	辛子和え	切干と菜の花のサラダ	ピーナッツ和え	ブロッコリーサラダ	チョレギサラダ
中華スープ	お吸い物	ナスの味噌汁	すまし汁	かき玉汁	すまし汁
御飯	抹茶羊羹	御飯	御飯	御飯	御飯

8日(土)	9日(日)	10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)
魚の塩麹焼き	鶏のこってり煮	アジフライ	麻婆豆腐	魚のあんかけ	プルコギ風
高野豆腐の含め煮	キャベツの生姜炒め	冬瓜のカニカマあんかけ	ジャーマンポテト	ブロッコリーのオリーブ炒め	炊き合わせ
ナムル	大豆サラダ	ひじきサラダ	桜エビの酢の物	コールスロー	梅肉和え
大根の味噌汁	ニラの味噌汁	すまし汁	中華スープ	かぼちゃの味噌汁	豆腐の味噌汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

14日(金)	15日(土)	16日(日)	17日(月)	18日(火)	19日(水)
豚の生姜焼き	魚のカレームニエル	牛肉の卵とじ	とり天	タラのパン粉焼き	魚と大根の煮付け
さつま芋煮	炒り豆腐	ビーフン	ナス田楽	フキと厚揚げの炒り煮	糸コンのタラコ炒め
マカロニサラダ	しめじのボン酢和え	オクラとお豆のサラダ	白菜のおかかじゃこ和え	さつま芋とかぼちゃのサラダ	ワカメの酢の物
すまし汁	キャベツの味噌汁	なめこの味噌汁	かき玉汁	ナスの味噌汁	豆腐の味噌汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

20日(木)	21日(金)	22日(土)	23日(日)	24日(月)	25日(月)
牛肉のおろし煮	チキンカツ	魚のトマトソース	豚肉のピカタ	八宝菜	チキンカレー
かぼちゃ煮	ブロッコリーのカレーマヨ炒め	ポトフ	ナポリ風スパゲッティ	大学芋	かぼちゃコロッケ
チンゲン菜のゴマ酢和え	もやしの中華和え	切干とほうれん草のサラダ	海藻サラダ	トマトのマリネ	ツナサラダ
すまし汁	大根の味噌汁	かき玉汁	しめじの味噌汁	すまし汁	牛乳寒
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

26日(水)	27日(木)	28日(金)	29日(土)	30日(日)
チンジャオロース	魚の幽庵焼き	牛肉と厚揚げの甘辛煮	お好み焼き	瓦そば
じゃこじゃが	肉団子のケチャップ煮	切干とひじきの煮物	高菜炒め	ちくわの磯辺揚げ
貝柱の酢の物	スパゲッティサラダ	小松菜の梅肉和え	カリフラワーのカレー酢	キャベツときゅうりのゴマ油漬け
中華スープ	キャベツの味噌汁	すまし汁	しめじの味噌汁	つゆ
御飯	御飯	御飯	御飯	生姜御飯

商品の都合により、献立が変更することがあります。
夕食は午後7時までにお召し上がりください。

(有)ゴールデン・エイジ・サービス
TEL 255-2005