

朝霧の園 常食 献立だより 2025年11月

| パン献立 | 麺献立 | ユニット炊飯 | 厨房炊飯 | 11月 |
|------|-----|--------|------|-----|
|------|-----|--------|------|-----|

| 曜日                                         | 月                                                                                                             | 火                                                                                                            | 水                                                                                          | 木                                                                                                 | 金                                                                                                            | 土                                                                | 日                                                                                |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 日付                                         |                                                                                                               |                                                                                                              |                                                                                            |                                                                                                   |                                                                                                              | 1                                                                | 2                                                                                |
| 朝<br><br><br>飲料<br><br>昼<br><br>タ<br><br>計 | 11月2日(日)昼食<br>栗ごはん(十三夜)                                                                                       | 11月4日(火)昼食<br>ちらし寿司                                                                                          | 11月6日(木)夕食<br>寄せ鍋                                                                          | 11月8日(土)昼食<br>ふろふき大根のなめ茸かけ                                                                        | 11月10日(月)昼食<br>海鮮ちゃんぽん                                                                                       | ごはん<br>れんこんと豚肉のしぐれ煮<br>もやしとちくわの香味ドレサラダ<br>昆布佃煮<br>味噌汁(うまい菜・人参)   | りんごジャムパン<br>ミートオムレツ<br>カリフラワーと豆のマヨサラダ<br>特製ミルクコーヒー                               |
|                                            |                              |                             |           |                 |                           | 牛乳                                                               | 飲むヨーグルト                                                                          |
|                                            | 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、諸説ありますが昔は風呂と言えは蒸し風呂でした。熱くなっ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。 | 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。 | ごはん<br>鶏肉のオニオンソース煮<br>大根と豚肉の金平<br>キャベツと油揚げの白ごま和え<br>味噌かきたま汁      | 栗ごはん<br>ホッケのたれ焼き<br>卵の花<br>胡瓜の甘酢和え<br>とろろ汁                                       |
| 朝<br><br><br>牛乳                            | 3                                                                                                             | 4                                                                                                            | 5                                                                                          | 6                                                                                                 | 7                                                                                                            | 8                                                                | 9                                                                                |
|                                            | ごはん<br>ポロニアソーセージ<br>味噌汁(白菜・白ねぎ)                                                                               | ごはん<br>かに玉<br>白菜の和え物<br>味噌汁(チンゲン菜・もやし)                                                                       | 牛乳食パン・ジャム<br>チキンナゲット(トマトソース)<br>ブロッコリーとちくわの麦味噌和え<br>カルシウムミルク                               | ごはん<br>だし巻き卵<br>いんげんのおから和え<br>味噌汁(じゃがいも・しいたけ)                                                     | ごはん<br>ブレーンオムレツ(きのこソース)<br>もやしと油揚げの白ごま和え<br>味噌汁(白菜・大根菜)                                                      | ごはん<br>照り焼き風肉団子<br>かぼちゃのサラダ<br>味噌汁(キャベツ・小松菜)                     | ごはん<br>擬製豆腐(そぼろあん)<br>キャベツのピーナツドレサラダ<br>味噌汁(ほうれん草・人参)                            |
|                                            | 鶏肉とキャベツの味噌炒め<br>高野豆腐のサイコロ煮<br>もやしの和え物<br>すまし汁(えのき・しいたけ)                                                       | ちらし寿司<br>大根と鶏肉の炒め物<br>キャベツと平天のごまドレサラダ<br>味噌汁(玉ねぎ・わかめ)                                                        | ごはん<br>ハンバーグ(和風ソース)<br>ベーコンと枝豆の塩バターソテー<br>大根と大根葉のピリ辛和え<br>味噌汁(油揚げ・人参)                      | ごはん<br>さけのクリームソースかけ<br>里芋と油揚げの煮物<br>キャベツとパプリカのバジルドレサラダ<br>味噌汁(もやし・平天)いりこ風味                        | 鶏肉のキーマカレー<br>大根の香味ドレサラダ<br>黄桃缶のピーチジュレ                                                                        | 豚丼<br>ふろふき大根のなめ茸かけ<br>白菜とかまぼこの麺ナムル和え<br>赤だし(ごぼう・わかめ)             | ごはん<br>さばの塩焼き<br>絹揚げの煮物<br>もやしとちくわの大葉ドレサラダ<br>味噌かきたま汁                            |
| タ<br><br>計                                 | ごはん<br>ホキの揚げ浸し<br>ひじきと豚肉の炒め煮<br>ポテトサラダ<br>味噌汁(豆腐・花麴いりこ風味)                                                     | ごはん<br>合鴨スモークスライス<br>絹揚げの煮物<br>ほうれん草となめこの塩ポン和え<br>味噌汁(里芋・大根菜)麦白味噌仕立て                                         | ごはん<br>白身魚の味噌煮<br>キャベツと鶏肉の炒め物<br>マカロニサラダ<br>すまし汁(おくら・おつゆ麴)                                 | ごはん<br>寄せ鍋<br>ごぼうの味噌金平<br>さくら漬                                                                    | ごはん<br>さわらの柚庵焼き<br>大豆とえびの煮物<br>ブロッコリーとコーンのマヨサラダ<br>豚汁(豚肉・玉ねぎ・人参)                                             | ごはん<br>白身魚の唐揚げ(チリ風味あん)<br>うまい菜と鶏肉の炒め物<br>やっこ(醤油)<br>味噌汁(里芋・しいたけ) | ごはん<br>蒸し鶏(レモンバターソース)<br>小松菜とツナの炒め物<br>カリフラワーのパンパンドレサラダ<br>味噌汁(油揚げ・大根菜)白味噌仕立て    |
|                                            | エネ 1564 kcal 蛋白 63.8 g<br>脂質 49.7 g 食塩 6.67 g                                                                 | エネ 1527 kcal 蛋白 52 g<br>脂質 42.5 g 食塩 8.57 g                                                                  | エネ 1599 kcal 蛋白 65.2 g<br>脂質 56.2 g 食塩 6.05 g                                              | エネ 1527 kcal 蛋白 67 g<br>脂質 41.7 g 食塩 6.37 g                                                       | エネ 1543 kcal 蛋白 56.7 g<br>脂質 43.2 g 食塩 6.42 g                                                                | エネ 1552 kcal 蛋白 63.1 g<br>脂質 46.2 g 食塩 6.7 g                     | エネ 1575 kcal 蛋白 67.1 g<br>脂質 49 g 食塩 6.35 g                                      |
| 朝<br><br><br>牛乳                            | 10                                                                                                            | 11                                                                                                           | 12                                                                                         | 13                                                                                                | 14                                                                                                           | 15                                                               | 16                                                                               |
|                                            | ごはん<br>磯巻き卵<br>大根と平天の豆乳和え<br>味噌汁(白ねぎ・しいたけ)                                                                    | ごはん<br>大豆ミートハンバーグ(デミグラスソース)<br>味噌汁(しろな・玉ねぎ)                                                                  | テーブルロール<br>ハムチーズピカタ<br>キャベツとコーンの和風ドレサラダ<br>特製りんごジュース                                       | ごはん<br>野菜とわかめの豆乳寄せ<br>白菜と大根葉のピーナツ和え<br>味噌汁(もやし・人参)                                                | ごはん<br>干草焼き<br>いんげんのお浸し<br>味噌汁(キャベツ・油揚げ)                                                                     | ごはん<br>豚肉の和風炒め<br>もやしの香味ドレサラダ<br>手作りりんごゼリー<br>味噌汁(ごぼう・白ねぎ)       | みかんジャムパン<br>ほうれん草オムレツ<br>白菜とベーコンのスープ                                             |
|                                            | 海鮮ちゃんぽん<br>ごぼうと豚肉の炒り煮<br>フルーツ(黄桃缶・白桃缶)                                                                        | ごはん<br>豚かつのおろしあんかけ<br>ひじきとかんぴょうの煮物<br>白菜のレモン風味<br>味噌汁(人参・しめじ)                                                | ごはん<br>絹揚げの炊き合わせ<br>もやしと鶏肉の炒め物<br>味噌汁(じゃがいも・白菜)いりこ風味<br>高菜炒め                               | 親子丼<br>キャベツとツナの炒め物<br>さつまいものサラダ<br>味噌汁(大根・あさり) 白味噌仕立て                                             | ごはん<br>焼きあじの南蛮漬け<br>昆布大豆煮<br>大根とパプリカのごまドレサラダ<br>味噌汁(里芋・白ねぎ)                                                  | ごはん<br>鶏肉のマスタード焼き<br>金時豆煮<br>うまい菜と平天の和え物<br>味噌汁(絹揚げ・大根菜) 白味噌仕立て  | ごはん<br>豚肉の塩ダレ炒め<br>一口がんもの煮物<br>しろなとちりめんの麦味噌和え<br>味噌汁(しいたけ・人参)                    |
| タ<br><br>計                                 | ごはん<br>銀ひらすのグリル(野菜ソース)<br>高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮<br>いんげんとコーンのスローサラダ<br>味噌汁(白菜・わかめ)いりこ風味                                | ごはん<br>いわしの山椒煮<br>卵の花<br>ブロッコリーのたらこマヨサラダ<br>味噌汁(花麴)                                                          | ごはん<br>豚肉の生姜炒め<br>切干大根の煮物<br>味噌汁(かぼちゃ)<br>ミルク寒天のあんずソースかけ                                   | ごはん<br>赤魚の西京焼き<br>れんこんと豚肉の炒り煮<br>チンゲン菜と油揚げのわさび和え<br>すまし汁(玉ねぎ・えのき)                                 | ごはん<br>肉じゃが(豚肉)<br>やっこ(大葉味噌ダレ)<br>ブロッコリーとちくわのピリ辛和え<br>すまし汁(白菜・小松菜)                                           | ごはん<br>擬製豆腐<br>大根と豚肉の炒め物<br>マカロニサラダ<br>味噌汁(あさり・わかめ)              | ごはん<br>かれいのグリル(オニオンソース)<br>高野豆腐のそぼろ煮<br>カリフラワーといんげんのバジルドレサラダ<br>味噌汁(大根・もやし)いりこ風味 |
|                                            | エネ 1525 kcal 蛋白 69.1 g<br>脂質 45 g 食塩 9.18 g                                                                   | エネ 1542 kcal 蛋白 51.2 g<br>脂質 38.5 g 食塩 6.83 g                                                                | エネ 1499 kcal 蛋白 53.1 g<br>脂質 47.6 g 食塩 6.46 g                                              | エネ 1547 kcal 蛋白 67.5 g<br>脂質 39.2 g 食塩 6.32 g                                                     | エネ 1492 kcal 蛋白 58.5 g<br>脂質 31.8 g 食塩 6.76 g                                                                | エネ 1693 kcal 蛋白 63.3 g<br>脂質 48.5 g 食塩 6.59 g                    | エネ 1525 kcal 蛋白 67.5 g<br>脂質 54.2 g 食塩 6.47 g                                    |
| 朝<br><br><br>牛乳                            | 17                                                                                                            | 18                                                                                                           | 19                                                                                         | 20                                                                                                | 21                                                                                                           | 22                                                               | 23                                                                               |
|                                            | ごはん<br>鶏の炭焼き風味<br>キャベツの塩レモンドレサラダ<br>味噌汁(大根菜・ちくわ)                                                              | ごはん<br>ポテトミンチ巻き<br>いんげんと平天の白ごま和え<br>味噌汁(キャベツ・絹揚げ)                                                            | 牛乳食パン・ジャム<br>カニカマ入りだし巻き卵<br>ほうれん草と豚肉のトマトスープ<br>ヨーグルト                                       | ごはん<br>メヌケの煮付け<br>もやしとちくわのパンパンドレサラダ<br>味噌汁(さつまいも・白菜)                                              | ごはん<br>スクランブルエッグ(ケチャップ)<br>大根と平天の和風ドレサラダ<br>味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)                                                    | ごはん<br>筑前煮<br>ひじきと豆のサラダ<br>味噌汁(油揚げ・人参)                           | ごはん<br>チキンナゲット(野菜ソース)<br>ブロッコリーとコーンの麦味噌和え<br>味噌汁(白菜・あさり)                         |
|                                            | ごはん<br>白身魚の生姜煮<br>れんこんと油揚げの炒め生酢<br>玉子豆腐<br>味噌汁(さつまいも・白ねぎ) 麦白味噌仕立て                                             | 稲荷寿司<br>わかめうどん<br>もやしとピーマンの炒め物<br>大根とコーンの大葉ドレサラダ                                                             | ごはん<br>蒸し鶏(ごまソース)<br>豚肉と絹揚げの煮物<br>うまい菜の洋風お浸し<br>味噌汁(じゃがいも・白ねぎ)                             | ごはん<br>干草蒸し<br>里芋と豚肉の煮物<br>味噌汁(大根・ごぼう)いりこ風味<br>はちみつねり梅                                            | ごはん<br>ホキの唐揚げ(中華あん)<br>えびシューマイ<br>ブロッコリーのおからサラダ<br>太平燕(タイビーエ)[熊本県郷土料理]                                       | ボークカレー<br>キャベツとツナのマリネ<br>マンゴー缶                                   | ごはん<br>赤魚の焼き浸し<br>もやしと鶏肉の炒め物<br>とろろの梅かつお和え<br>味噌かきたま汁                            |
| タ<br><br>計                                 | ごはん<br>肉団子のクリームシチュー<br>小松菜とツナの炒め物<br>白桃缶のピーチジュレ                                                               | ごはん<br>豚肉の味噌マヨ炒め<br>いかふくさ焼き<br>チンゲン菜としいたけの和え物<br>すまし汁(白菜・人参)                                                 | ごはん<br>さばの照り焼き<br>いかふくさの含め煮<br>味噌汁(玉ねぎ・油揚げ)<br>白菜の浅漬け                                      | ごはん<br>ハンバーグ(きのこソース)<br>大豆とベーコンのコンソメ煮<br>いんげんとコーンのピリ辛和え<br>味噌汁(わかめ・人参)                            | ごはん<br>鶏肉の柚子風味グリル<br>高野豆腐のサイコロ煮<br>白菜とニラの和え物<br>味噌汁(もやし・じゃがいも)                                               | ごはん<br>おでん<br>白菜と鶏肉のとろみ炒め<br>きざみ高菜                               | ごはん<br>牛肉とキャベツのピリ辛炒め<br>マカロニサラダ<br>味噌汁(大根・大根菜)<br>寒天とフルーツ缶の盛合せ                   |
|                                            | エネ 1575 kcal 蛋白 56.9 g<br>脂質 49.1 g 食塩 5.71 g                                                                 | エネ 1516 kcal 蛋白 50.8 g<br>脂質 36.5 g 食塩 8.35 g                                                                | エネ 1503 kcal 蛋白 69 g<br>脂質 51.4 g 食塩 6.02 g                                                | エネ 1581 kcal 蛋白 62.6 g<br>脂質 47 g 食塩 7.62 g                                                       | エネ 1531 kcal 蛋白 59.7 g<br>脂質 40.1 g 食塩 6.8 g                                                                 | エネ 1585 kcal 蛋白 60.4 g<br>脂質 47.6 g 食塩 6.73 g                    | エネ 1537 kcal 蛋白 62.6 g<br>脂質 42.3 g 食塩 5.7 g                                     |
| 朝<br><br><br>牛乳                            | 24                                                                                                            | 25                                                                                                           | 26                                                                                         | 27                                                                                                | 28                                                                                                           | 29                                                               | 30                                                                               |
|                                            | ごはん<br>でんぶ入りだし巻き卵<br>白菜とアスパラの白ごま和え<br>味噌汁(小松菜・白ねぎ)                                                            | ごはん<br>5品目具材の玉子焼き<br>もやしと平天のパンパンドレサラダ<br>味噌汁(じゃがいも・人参)                                                       | テーブルロール<br>鶏つみれの煮物<br>チンゲン菜と人参の麺ナムル和え<br>特製ぶどうジュース                                         | ごはん<br>洋風だし巻き卵<br>いんげんのおからサラダ<br>味噌汁(キャベツ・人参)                                                     | ごはん<br>チキンピカタ<br>白菜と平天の和え物<br>味噌汁(大根菜・里芋)                                                                    | ごはん<br>里芋のそぼろ煮<br>ブロッコリーとちくわのピーナツ和え<br>金時豆煮                      | 抹茶粒あんぱん<br>白身魚のつみれ(柚子)<br>チンゲン菜と油揚げの白ごま和え<br>カルシウムミルク                            |
|                                            | お好み焼き(豚肉)<br>切干大根と鶏肉の煮物<br>いんげんとちりめんの和え物<br>味噌汁(油揚げ・しいたけ)いりこ風味                                                | ごはん<br>鶏肉の塩焼き<br>高野豆腐と豚肉のサイコロ煮<br>ほうれん草の真砂和え<br>赤だし(大根・えのき)                                                  | ねぎとろ丼<br>大豆とこんにゃくの煮物<br>コールスローサラダ<br>茶碗蒸し(ぎんなん・なると)                                        | ごはん<br>メンチカツ/エビフライ(マスタードタルソース)<br>たけのことふきの炒り煮<br>味噌汁(もやし・白ねぎ)<br>フルーツ(バイン缶・みかん缶)                  | あんかけにゅうめん<br>ごぼうと豚肉の炒り煮<br>ポテトサラダ                                                                            | ごはん<br>白身魚の煮付け<br>もやしとニラの炒め物<br>スバゲティサラダ<br>味噌汁(大根・油揚げ)いりこ風味     | ごはん<br>豚肉の和風炒め<br>三色稲荷の煮物<br>味噌汁(キャベツ・大根菜) 白味噌仕立て<br>洋なし缶のはちみつジュレ                |
| タ<br><br>計                                 | ごはん<br>さわらの魚田(白味噌田楽)<br>豚肉と絹揚げの炒め煮<br>キャベツとちくわの香味ドレサラダ<br>すまし汁(花麴)                                            | ごはん<br>さんまの生姜煮<br>キャベツとあさりの炒め物<br>味噌汁(おくら・巻麴)<br>胡瓜の浅漬け                                                      | ごはん<br>豚肉のオイスター炒め<br>やっこ(ねぎ味噌ダレ)<br>すまし汁(白菜・しろな)<br>フルーツ(黄桃缶・白桃缶)                          | ごはん<br>白身魚の山椒煮<br>れんこんと豚肉の金平<br>ブロッコリーとちくわの洋風お浸し<br>味噌汁(油揚げ・わかめ) 白味噌仕立て                           | ごはん<br>さばの味噌煮<br>キャベツと鶏肉の炒め物<br>大根のごま酢和え<br>すまし汁(小松菜・玉ねぎ)                                                    | ごはん<br>鶏の唐揚げ<br>白菜とかまぼこの炒め煮<br>味噌汁(じゃがいも・しいたけ)<br>ヨーグルト(マンゴーソース) | ごはん<br>あじの照り焼き<br>ひじきと鶏肉の炒め煮<br>さつまいもとオレンジのサラダ<br>味噌汁(白菜・絹揚げ)                    |
|                                            | エネ 1518 kcal 蛋白 67.6 g<br>脂質 57.5 g 食塩 7.62 g                                                                 | エネ 1566 kcal 蛋白 66.7 g<br>脂質 44.3 g 食塩 6.89 g                                                                | エネ 1460 kcal 蛋白 60 g<br>脂質 44.9 g 食塩 6.67 g                                                | エネ 1570 kcal 蛋白 59.8 g<br>脂質 44.1 g 食塩 6.14 g                                                     | エネ 1476 kcal 蛋白 50.5 g<br>脂質 48.4 g 食塩 7.26 g                                                                | エネ 1660 kcal 蛋白 63.3 g<br>脂質 49.9 g 食塩 5.99 g                    | エネ 1599 kcal 蛋白 63.9 g<br>脂質 49.4 g 食塩 5.93 g                                    |