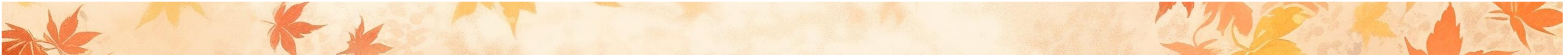


1日 (月)		2日 (火)		3日 (水)		4日 (木)		5日 (金)		6日 (土)		7日 (日)		8日 (月)	
朝	パン コンソメスープ ハムと野菜のシチュー ポテトサラダ ミルクティー	朝	ご飯 味噌汁 肉団子とじゃが芋の煮物 ほうれん草の旨塩和え 牛乳	朝	ロールパン コンソメスープ ハムと野菜のケチャップ炒め コーンと白菜のサラダ 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 ソーセージと小松菜の炒め物 きのこの海苔和え 香の物 牛乳	朝	パン コンソメスープ オムレツ ブロッコリーサラダ コーヒー牛乳	朝	ご飯 味噌汁 えび団子と青菜の煮物 オクラのおかか和え 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 さつま揚げと野菜の炒め物 大根の旨塩和え 牛乳	朝	パン ウィンナーと野菜のポトフ フレンチサラダ フルーツ ココア牛乳
昼	ご飯 味噌汁 擬製豆腐 筍とピーマンの甘辛炒め インゲンの胡麻醤油和え	昼	～郷土料理 岐阜県～ ご飯 すまし汁 けいちゃん焼き(鶏肉の味噌焼き) 冬瓜の薄くず煮 オクラの生姜和え	昼	ご飯 味噌汁 カレーの酒蒸し玉葱ソース 南瓜の煮物 茄子の和え物	昼	焼きうどん わかめスープ インゲンのドレッシング和え フルーツ	昼	ご飯 味噌汁 ホキの幽庵焼き さつま芋の煮物 もやしと胡瓜の和え物	昼	チキンカレー コンソメスープ カリフラワーのマリネ フルーツ	昼	ご飯 味噌汁 豚肉のグリル 蓮根の土佐煮 ほうれん草の胡麻醤油和え	昼	ご飯 味噌汁 さわらの柚子胡椒焼き かぶの含め煮 オクラの青じそ風味和え
おやつ	コーヒーゼリー	おやつ	バームクーヘン	おやつ	フルーチェ(ピーチ)	おやつ	プリン	おやつ	ロールケーキ(コーヒー)	おやつ	オレンジゼリー	おやつ	ホットケーキ・ジャム	おやつ	いちごフルーチェ
タ	ご飯 味噌汁 鶏肉の唐揚げ 大根の煮物 胡瓜と麩の酢の物	タ	ご飯 すまし汁 白身魚の野菜あんかけ 切昆布と大豆の煮物 インゲンの和え物	タ	ご飯 中華スープ ホイコーロー 焼売 もやしのナムル	タ	ご飯 味噌汁 たらのタルタルソース焼き かぶとカニ風味の煮物 青菜のお浸し	タ	ご飯 味噌汁 鶏肉のおろし煮 蓮根きんぴら 白菜のゆかり和え	タ	ご飯 味噌汁 肉豆腐 野菜炒め 青菜の和え物	タ	ご飯 すまし汁 さばの味噌煮 ごぼうのピリ辛炒め 冷奴	タ	ご飯 味噌汁 豚肉のおろしポン酢 茄子の含め煮 キャバツの汐昆布和え
9日 (火)		10日 (水)		11日 (木)		12日 (金)		13日 (土)		14日 (日)		15日 (月)		16日 (火)	
朝	ご飯 味噌汁 はんぺんの煮物 カリフラワーのドレッシング和え ふりかけ 牛乳	朝	ロールパン コンソメスープ ツナと里芋のクリーム煮 ブロッコリーのサラダ 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 厚揚げと野菜の煮物 チンゲン菜の和え物 牛乳	朝	パン 肉団子と野菜のポトフ ポテトサラダ フルーツ ミルクティー	朝	ご飯 味噌汁 ソーセージと野菜のソース炒め キャバツのなめたけ和え 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 車麩とかぶの煮物 もやしのマヨ和え 牛乳	朝	パン コンソメスープ オムレツ カリフラワーのサラダ コーヒー牛乳	朝	ご飯 味噌汁 さつま揚げと白菜の煮物 ほうれん草の青じそ風味和え 牛乳
昼	ご飯 味噌汁 豚肉の甘辛炒め 小松菜の煮浸し フルーツ	昼	ご飯 味噌汁 鶏肉の生姜焼き さつま芋と切昆布の煮物 白菜と蒲鉾の和え物	昼	ご飯 すまし汁 ホッケの山椒焼き じゃが芋の煮物 インゲンの和風和え	昼	～アンチエイジングメニュー～ ご飯 サムゲタンスープ 麻婆茄子 焼売 もやしのナムル	昼	ナポリタン コンソメスープ 花野菜サラダ フルーツ	昼	ご飯 すまし汁 A: カレイの香草パン粉焼き B: 豚肉の粒マスタード炒め しろ菜の旨塩和え フルーツ	昼	ご飯 味噌汁 鶏肉のオイスター炒め ブロッコリーサラダ フルーツ	昼	ご飯 中華スープ ホキの甘酢あんかけ 茄子のナムル フルーツ
おやつ	和のパンケーキ(黒糖)	おやつ	ピーチゼリー	おやつ	ホットケーキ(はちみつ)	おやつ	抹茶ゼリー	おやつ	ロールケーキ(バニラ)	おやつ	マンゴープリン	おやつ	人形焼き	おやつ	コーヒーゼリー
タ	ご飯 味噌汁 鶏肉のトマトソース ひじきの煮物 キャロットサラダ	タ	ご飯 味噌汁 白身魚の粕漬焼 きんぴらごぼう 南瓜サラダ	タ	ご飯 中華スープ 豚肉と白菜の旨煮 大根の中華和え フルーツ	タ	ご飯 味噌汁 たらのきのこソース ビーフン炒め インゲンのくるみ和え	タ	ご飯 すまし汁 鶏肉のみそ焼き 南瓜の煮物 野菜の和え物	タ	ご飯 味噌汁 フライ2種盛り(メンチ・コロッケ) 切干大根の煮物 小松菜の和え物	タ	ご飯 味噌汁 白身魚の照り焼き 大豆の煮物 インゲンの和え物	タ	ご飯 味噌汁 豚肉の塩麴焼き 里芋の含め煮 青菜の和え物



17日 (水)		18日 (木)		19日 (金)		20日 (土)		21日 (日)		22日 (月)		23日 (火)		24日 (水)	
朝	ロールパン コンソメスープ ソーセージとしろ菜のソテー マカロニサラダ 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 竹輪とブロッコリーの炒め物 青菜の旨塩和え のり佃煮 牛乳	朝	パン 肉団子のシチュー ミックスサラダ フルーツ ミルクティー	朝	ご飯 味噌汁 高野豆腐と野菜の煮物 オクラの梅和え 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 ツナとじゃが芋の煮物 大根の和え物 牛乳	朝	パン ベーコンと花野菜のボトフ フレンチサラダ フルーツ コーヒーマル	朝	ご飯 味噌汁 えび団子の甘辛あん 納豆 牛乳	朝	ロールパン コンソメスープ ウインナーと野菜のソテー ポテトサラダ 牛乳
昼	きじ焼き丼 味噌汁 蓮根きんぴら フルーツ	昼	ご飯 味噌汁 白身魚の和風ムニエル じゃが芋の煮物 インゲンのわさびマヨ和え	昼	ご飯 すまし汁 豚しゃぶのキムチだれ 切昆布と筍の煮物 切干大根のなます	昼	ご飯 味噌汁 照り焼きハンバーグ ピーマンの和風炒め フルーツ	昼	ご飯 味噌汁 豚肉と麩のチャンプル 冬瓜の翡翠煮 ほうれん草の旨塩和え	昼	ご飯 味噌汁 メバルの焼きびたし ビーフンと挽肉のソテー オクラの和風和え	昼	けんちんそば 豆腐ステーキ葱味噌かけ 胡瓜の酢の物 フルーツ	昼	ライス コンソメスープ 鶏肉のハニーマスタードソース キャベツのソテー インゲンのサラダ
おやつ	ホットケーキ・チョコソース	おやつ	フルーチェ(ピーチ)	おやつ	オレンジゼリー	おやつ	ホットケーキ・ジャム	おやつ	青りんごゼリー	おやつ	プリン	おやつ	ロールケーキ(バニラ)	おやつ	バームクーヘン
タ	ご飯 すまし汁 メバルの味噌焼き 高野豆腐の煮物 キャベツの酢の物	タ	ご飯 味噌汁 鶏肉のグリル かぶの煮物 白菜のポン酢和え	タ	ご飯 味噌汁 赤魚の煮つけ きんぴらごぼう 小松菜の和え物	タ	ご飯 すまし汁 豚肉の味噌焼き 青菜のさっと煮 冷奴	タ	ご飯 味噌汁 鶏肉の照り煮 キャベツの煮浸し 春雨の酢の物	タ	ご飯 味噌汁 豚肉と野菜の炒め物 南瓜の煮物 野菜の梅和え	タ	ライス コンソメスープ ポークチャップ じゃが芋の洋風煮 白菜のサラダ	タ	ご飯 味噌汁 ぶりの照り焼き 里芋の煮物 枝豆とひじきの白和え

25日 (木)		26日 (金)		27日 (土)		28日 (日)		29日 (月)		30日 (火)	
朝	ご飯 味噌汁 厚揚げと野菜の炒め物 大根のドレッシング和え 牛乳	朝	パン コンソメスープ ハムとじゃが芋のトマト煮 コーンのサラダ ココア牛乳	朝	ご飯 味噌汁 竹輪と里芋の煮物 インゲンのマヨ和え 香の物 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 がんと冬瓜の煮物 小松菜のなめたけ和え 牛乳	朝	パン コンソメスープ 肉団子のクリーム煮 マカロニサラダ ミルクティー	朝	ご飯 味噌汁 さつま揚げと野菜の煮物 カリフラワーの塩昆布和え 牛乳
昼	ご飯 味噌汁 さばの香味焼き かぶの含め煮 カリフラワーのゆかり和え	昼	ご飯 すまし汁 豆腐の肉味噌絡め 南瓜の煮物 オクラの和え物	昼	ご飯 味噌汁 鶏肉の利休焼き ブロッコリーサラダ フルーツ	昼	A:エビフライカレー B:ひれかつカレー コンソメスープ カリフラワーのサラダ フルーツ	昼	ライス コンソメスープ 鶏肉のラビゴットソース インゲンとヤングコーンのソテー フルーツ	昼	ご飯 味噌汁 たちうおの蒲焼 じゃが芋の煮物 小松菜の柚子風味和え
おやつ	抹茶水ようかん	おやつ	ピーチゼリー	おやつ	ホットケーキ(はちみつ)	おやつ	和のパンケーキ(黒糖)	おやつ	水ようかん	おやつ	ホットケーキ・チョコソース
タ	ご飯 味噌汁 豚肉の生姜焼き ごぼうの旨煮 青菜のお浸し	タ	ご飯 味噌汁 豚肉と野菜の甘酢あん 青菜の和え物 フルーツ	タ	ゆかりご飯 味噌汁 千草焼 ひじきの煮物 キャベツのさっぱり和え	タ	ご飯 味噌汁 鶏肉のバジル焼き 切昆布の煮物 キャロットサラダ	タ	ご飯 すまし汁 さわらの葱味噌焼き 切干大根の煮物 キャベツの生姜醤油和え	タ	ご飯 味噌汁 鶏肉の塩だれ焼き さつま芋のレモン煮 ほうれん草の胡麻和え

今月の
「いち押し」メニュー



～郷土料理 岐阜県～
ご飯 すまし汁
鶏ちゃん焼き 冬瓜の薄くず煮
オクラの生姜和え

鶏（けい）ちゃんとは鶏肉を特製のタレに絡めて、野菜と一緒に炒めた料理です。岐阜県の一部の地域で食べられていたジンギスカンを真似て作られたのが始まりとも言われています。鶏肉が貴重な食材だった時代は特別お祝い料理としても振舞われていたそうです。地域によって味付けは様々ですが、今回は味噌ベースのタレに絡めて提供致します。

※仕入れやイベントの都合により、献立が多少変更することがございますのでご了承下さい ※写真はイメージとなります。実際のものとは異なる場合がございます