



週間献立表



	11月20日 月曜日	11月21日 火曜日	11月22日 水曜日	11月23日 木曜日	11月24日 金曜日	11月25日 土曜日	11月26日 日曜日
朝食	和食 ご飯 ウィンナーソー 果物 味噌汁	ご飯 南瓜のあんかけ 果物 味噌汁	ご飯 クリーム煮 果物 味噌汁	ご飯 ピーマンとツナのソー 果物 味噌汁	ご飯 キャベツの和え物 果物 味噌汁	ご飯 小松菜の和え物 果物 味噌汁	ご飯 青梗菜の炒め物 果物 味噌汁
	洋食 パン ウィンナーソー 果物 飲料	パン 南瓜のあんかけ 果物 飲料	パン クリーム煮 果物 飲料	パン ピーマンとツナのソー 果物 飲料	パン キャベツの和え物 果物 飲料	パン 小松菜の和え物 果物 飲料	パン 青梗菜の炒め物 果物 飲料
昼食	A 塩梅カレーの日 塩梅カレー スナップの和え物 果物	玉子巻き寿司(サラダ巻き)	みぞれあんかけうどん	ゆず記念日 ご飯 鶏肉の柚子焼き さつま芋の甘煮 春菊と竹輪の和え物 すまし汁	ご飯 にぎり寿司	牛とじ丼	山菜そば
	B 炊き合わせ ピーマンのドレ和え 味噌汁	焼き合わせ ピーマンのドレ和え 味噌汁	小松菜の旨塩和え	赤魚の塩焼き ふろふき大根 粕汁 果物	白身魚(シルバー)の照り焼き 厚揚げの旨塩炒め もやしの酢味噌和え 味噌汁	豚肉のポン酢蒸し ブロッコリー中華炒め 白菜の和え物 すまし汁	
* 麺類・カレー・シチュー・ハヤシライス等を選択された方には汁物はつきませんのでご了承ください。* 写真はイメージです。							
夕食	ご飯 太刀魚の山椒煮 厚揚げの煮物 オクラの酢の物 すまし汁	ご飯 鶏肉とさつま芋の甘辛炒め ごぼうの炒め物 花野菜サラダ すまし汁	ご飯 麻婆茄子 ピーマンソー 白菜の中華和え 中華スープ	ご飯 五目玉子焼き 菜の花の煮浸し もやしのナムル 味噌汁	ご飯 豚肉のケチャップ炒め ブロッコリーのさっと煮 きのこの和え物 味噌汁	ご飯 鱈の梅しそ焼き なすのソー ごぼうサラダ すまし汁	ご飯 散らし寿司(そばろ) 南瓜の煮物 ほうれん草のピーナツ和え 味噌汁

仕入れの都合上、献立が変更する場合がございます。ご了承くださいませようよろしくお願い致します。



■カレー■

日本人がカレーに初めて出会ったのは幕末のころ。その後1871年(明治4年)に物理学者の山川健次郎が米国留学に向かう船上でライスカレーに出会ったとされています。誰でも簡単にカレーを作ることができるカレー粉がイギリスから日本に伝わってきたことを大きな契機に、日本の食文化にカレーが浸透していくスピードは加速しました。また、1871年(明治4年)にそれまで禁止されていた肉食が解禁されたことで、洋食専門店が続々と開業。「ライスカレー」がメニューにのるようになると人気を博し、これにより国民のカレーへの関心は高まり、一気に広がっていきました。