

2019年9月 ランチメニュー&参観表

		4日(水)	5日(木)	6日(金)
		<ul style="list-style-type: none"> ・チキンカツ (鶏肉・卵・小麦粉・パン粉) ・千切りキャバツ ・ミニトマト ・マカロニサラダ (マカロニ・きゅうり・人参・卵) ・みそ汁 (わかめ・油揚げ) ・ごはん・ピルエット ・乳酸ドリンク 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミートソーススパゲティ (ひき肉・玉ねぎ・人参・トマト) ・コールスローサラダ (キャベツ・きゅうり・人参・コン・ナム) ・ミニトマト ・スープ (じゃが芋・コン) ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・中華風肉団子 (ひき肉・ねぎ・人参・卵) ・三色ナムル (キャベツ・人参・小松菜・油) ・レタス ・スープ (ニラ・卵) ・ごはん ・フルーツ・牛乳
9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉のしょうが焼き (豚肉・玉ねぎ・しょうが) ・レタス ・スパゲティサラダ (スパゲティ・焼ききゅうり・卵) ・みそ汁 (わかめ・油揚げ) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・ピラフ (玉ねぎ・人参・パコン・ピマン) ・フロッピーと玉子のサラダ (フロッピー・人参・卵・きゅうり) ・ミニトマト ・チキン豆腐サラダ (鶏肉・豆腐・卵・片切り物) ・スープ (キャベツ・人参・コン) ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚生わかめご飯 (魚生・わかめ・ごま) ・揚げなすおろしとほうろけ (なす・ひき肉・しょうが) ・玉子焼き ・みそ汁 (ニラ・えのき・油揚げ) ・乳酸ドリンク 	<ul style="list-style-type: none"> ・五目春雨炒め (春雨・豚肉・焼きじゃが芋) ・切り干大根サラダ (切り干・きゅうり・人参・ちくわ) ・スープ (豆腐・わかめ) ・ごはん ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛丼 (牛肉・玉ねぎ・人参・らたき) ・きゅうりとわかめ酢豚 (きゅうり・わかめ・カレー) ・さつまいもの甘煮 ・みそ汁 (わかめ・油揚げ) ・フルーツ ・牛乳
16日(月)	17日(火)	18日(木)	19日(木)	20日(金)
<p>敬老の日</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・麻婆豆腐 (豆腐・豚肉・ねぎ・にんにく・しょうが) ・炒めサラダ (キャベツ・きゅうり・人参・ちくわ) ・スープ (春雨・卵) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・レタモフライ (レタ・卵・小麦粉・パン粉) ・千切りキャバツ ・ミニトマト ・ひじきとわかめ煮 (ひじき・人参・油揚げ・にんにく・大根) ・みそ汁 (豆腐・わかめ・ねぎ) ・ごはん・乳酸ドリンク 	<ul style="list-style-type: none"> ・タンディーチキン (鶏肉・玉ねぎ・にんにく・しょうが) ・レタス ・ポテトサラダ (じゃが芋・人参・きゅうり・卵) ・スープ (キャベツ・パコン) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・炒め飯 (ひき肉・ねぎ・卵) ・豆腐とわかめのサラダ (レタス・きゅうり・人参・わかめ・豆腐) ・ミニトマト ・スープ (キャベツ・ニラ) ・フルーツ ・牛乳
23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
<p>秋分の日</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・揚げ鶏甘辛煮 (鶏肉・しょうが・卵・小麦粉・ごま) ・レタス・ミニトマト ・春雨マヨネーズサラダ (春雨・きゅうり・人参・卵) ・みそ汁 (小松菜・玉ねぎ・油揚げ) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・白身魚のたまご焼き (たら玉ねぎ・ごま・卵) ・レタス・ミニトマト ・ニルニヤとちくわの甘辛煮 (ちくわ・ニルニヤ・ごま) ・みそ汁 (じゃが芋・わかめ) ・ごはん ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・ソース焼きそば (豚肉・キャベツ・じゃが芋・人参) ・パンパシ風サラダ (鶏肉・きゅうり・レタス・ブロッコリー) ・ミニトマト ・スープ (卵・えのき・ねぎ) ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・スパニッシュオムレツ (じゃが芋・玉ねぎ・パコン・ピマン) ・レタス ・ツナときゅうりのサラダ (ツナ・きゅうり・人参) ・スープ (キャベツ・人参) ・バターロール ・フルーツ・牛乳
30日(月)	<p>※ランチ参観の時は、お箸と室内履きを持参して下さい。 ※ランチメニューは変更する場合があります。 ※通常一家庭お一人のランチを準備しています。 複数の参加をご希望の方は、1週間前までにお知らせ下さい。</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ・チキンパン粉焼き (鶏肉・にんにく・小麦粉・マヨネーズ) ・レタス ・切り干大根炒め煮 (切り干・人参・油揚げ・ちくわ) ・みそ汁 (小松菜・卵) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 				

2019年10月 ランチメニュー & 参観表

	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	
	<ul style="list-style-type: none"> ・ハンバーグ (ひき肉、玉ねぎ、人参、卵、パン粉) ・レタス ・コロコロパジャマ (じゃが芋、人参、コーン) ・スープ(きゃばら、パコン) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・鯖のしょうゆ煮(鯖、しょうゆ) ・ゴ(ぞう)サウダ (ゴ(ぞう)、人参、きゃばら、卵) ・レタス・ミニトマト ・みそ汁(大根、油あげ) ・ごはん ・乳酸ドリンク 	<ul style="list-style-type: none"> ・あんかけ焼きそば (白菜、じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ) ・わかめナムル風サウダ (わかめ、きゃばら、人参、卵) ・スープ(春雨、卵) ・フルーツ・おまけの 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス (豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参) ・マカロニサラダ (マカロニ、きゃばら、人参、卵) ・ミニトマト ・スープ(白菜、パコン) ・フルーツ ・牛乳 	
	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)
<p>7日(月) フレイター 振替休日</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉の照り焼き (豚肉、小麦粉、マネズ) ・千切りきゃばら ・ミニトマト ・小松菜のたけのこ和え (小松菜、人参、えのま) ・みそ汁(豆腐、わかめ、ねぎ) ・ごはん・フルーツ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・鱈フライ (鱈、小麦粉、卵、パン粉) ・千切りきゃばら ・ミニトマト ・切干大根のめし煮 (切干、人参、油あげ、ちくわ) ・みそ汁(さつまいも、油あげ) ・ごはん・乳酸ドリンク 	<ul style="list-style-type: none"> ・ポークビーンズ (豚肉、玉ねぎ、人参、トマト) ・コールスローサラダ (きゃばら、きゃばら、人参、コンナム) ・ミニトマト ・スープ(じゃが芋、パコン) ・バターロール ・フルーツ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌ラーメン (きゃばら、じゃが芋、人参、ねぎ、豚肉) ・ブロッコリーと玉子の炒め (ブロッコリー、卵、コンナム) ・大学芋(さつまいも、ジャコ) ・フルーツ ・牛乳 	
	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)
<p>14日(月) 体育の日</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏のチリソース (鶏肉、ねぎ、コンナム、しょうゆ) ・レタス・ミニトマト ・青菜炒め (小松菜、人参、コーン) ・スープ(わかめ、豆腐、ねぎ) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・シーフードスパゲティ (シーフード、玉ねぎ、トマト) ・ブロッコリーと玉子のサウダ (ブロッコリー、人参、きゃばら、卵) ・スープ(きゃばら、パコン) ・じゃがコンバター炒め ・乳酸ドリンク 	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいもご飯(ごま塩) ・かき揚げ (玉ねぎ、人参、ちくわ) ・ほうれん草ごま和え (ほうれん草、人参、ごま) ・豚汁(豚肉、大根、人参、しょうゆ、ねぎ) ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐の旨煮 (豆腐、豚肉、玉ねぎ、焼きそば) ・春雨中華サウダ (春雨、きゃばら、人参、ちくわ) ・スープ(卵、わかめ) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 	
	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ・ポークチャップ (豚肉、玉ねぎ、パプリカ) ・レタス ・スパゲティサラダ (スパゲティ、人参、きゃばら、卵) ・スープ(白菜、パコン) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 	<p>即位礼 正殿の儀</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・親子丼 (鶏肉、玉ねぎ、卵、卵) ・大根ときゃばらの浅揚げ (大根、きゃばら、人参) ・煮豆(きんぎょ豆) ・みそ汁(じゃが芋、わかめ) ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・手作りキウウザ (白菜、玉ねぎ、きゃばら、豚肉) ・三色ナムル (じゃが芋、小松菜、人参) ・スープ(ニラ、卵) ・ごはん ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・さんま炭火焼き ・大根おろし ・ひじき炒め煮 (ひじき、人参、油あげ、コンナム) ・炒り玉子 ・みそ汁(豆腐、わかめ、ねぎ) ・ごはん・乳酸ドリンク 	
	28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)	
<ul style="list-style-type: none"> ・ハッシュドビーフ (牛肉、玉ねぎ、人参、エリンギ) ・春雨マヨネーズサウダ (春雨、きゃばら、人参、卵) ・ミニトマト ・スープ(きゃばら、コーン) ・フルーツ ・牛乳 	<p><秋の遠足></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・白身魚の和風あんかけ (白身魚、えのま、人参、ねぎ) ・ほうれん草白和え (ほうれん草、人参、豆腐、コンナム) ・みそ汁(じゃが芋、油あげ) ・ごはん ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・かき玉うどん (鶏肉、玉ねぎ、人参、卵、小麦粉) ・もやしのカレー炒め (もやし、セマン) ・かぼちゃの素揚げ ・フルーツ ・牛乳 	<p>※ランチ室に入る時は、三角巾・マスク・エプロンを持参して下さい。 ※参観の時は、お箸・室内履きを持参して下さい。 ※通常一家庭お一人のランチを準備しています。複数の参加をご希望の方は、1週間前までにお知らせ下さい。 ※ランチメニューは変更する場合があります。</p>	

2019年11月ランチメニュー&参観表

※ランチ室に入る時は、三角巾・マスク・エプロンを持参して下さい。
 ※ランチ参観の時は、お箸と室内履きを持参して下さい。
 ※ランチメニューは変更する場合があります。
 ※通常一家庭お一人のランチを準備しています。
 複数の参加をご希望の方は、1週間前までにお知らせ下さい。

1日(金)
・叔の香りごはん (鶏肉・しめじ・しいたけ・人参・油あげ)
・玉子焼
・さつま芋とトマトカレー炒め (さつま芋・トマト・人参・パセリ)
・みそ汁(豆腐・わかめ)
・フルーツ・牛乳

4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)
 <p>* ♪ * ♪ * ♪</p> <p><文化の日 振替休日></p>	<ul style="list-style-type: none"> ・干キンカツ (鶏肉・小麦粉・卵) ・干切りきんぎょ ・マカロニサラダ (マカロニ・きゅうり・人参・卵) ・みそ汁(わかめ・油あげ) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・さんま炭火焼き ・大根おろし ・ひじき炒め煮 (ひじき・人参・油あげ・こんにゃく) ・炒り玉子 ・みそ汁(豆腐・わかめ) ・ごはん ・乳酸ドリンク 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉の竜田揚げ ・レタス ・切干大根サラダ (切干・人参・きゅうり・ちくわ) ・みそ汁(わかめ・油あげ) ・ごはん ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・ソース焼そば (豚肉・きゃべつ・人参・人参) ・さつま芋のサラダ (さつま芋・きゅうり・ハム) ・中華スープ (えのき・卵) ・フルーツ ・牛乳
11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ・麻婆春雨 (ひき肉・わかめ・春雨・しょうが) ・おやしんサラダ (おやしん・きゅうり・人参・ちくわ) ・中華スープ(豆腐・わかめ) ・ごはん ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーピラフ (豚肉・玉ねぎ・人参・ピラフ) ・チーズポテト (じゃがいも・チーズ・皮) ・ブロックリーと玉子のサラダ (ブロックリー・人参・きゅうり・卵) ・洋風スープ(白菜・パセリ) ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・禾又鮭のオーブン焼き (鮭・玉ねぎ・コーン・マッシュ) ・さつま芋のきんぴら風 (さつま芋・人参・ごま) ・みそ汁(大根・油あげ) ・ごはん ・乳酸ドリンク 	<p><埼玉県民の日></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・三色ごはん (肉じゃが・炒り玉子・人参・甘藷) ・ちくわ磯辺揚げ (ちくわ・青のり・小麦粉・卵) ・ほうれん草おかか和え (ほうれん草・人参・かつお節) ・みそ汁(豆腐・わかめ) ・フルーツ ・牛乳
18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)
<p><親と遊ぶ会 振替休日></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌風味焼肉 (豚肉・しめじ・しょうが) ・干切りきんぎょ ・春雨サラダ (春雨・きゅうり・人参・ちくわ) ・中華スープ(卵・コーン) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・ししゃもフライ (ししゃも・小麦粉・卵・パン粉) ・干切りきんぎょ ・かぼちゃの甘煮 ・みそ汁(玉ねぎ・わかめ) ・ごはん ・乳酸ドリンク 	<ul style="list-style-type: none"> ・手作り春巻 (きゃべつ・おやしん・人参・ひき肉) ・ブロックリーと玉子のサラダ (ブロックリー・人参・卵) ・中華スープ(豆腐・わかめ) ・ごはん ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーうどん (豚肉・玉ねぎ・人参・油あげ) ・大学芋(さつま芋・黒ごま) ・大根サラダ (大根・人参・きゅうり・かつ) ・フルーツ ・牛乳
25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ・干キンピカタ(鶏肉・小麦粉・卵) ・レタス ・スパゲティサラダ (スパゲティ・きゅうり・人参・ハム) ・洋風スープ(玉ねぎ・パセリ) ・ごはん ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・中華風肉団子 (豚肉・玉ねぎ・人参・卵) ・レタス ・青菜炒め (小松菜・人参・コーン・こんにゃく) ・中華スープ(卵・卵) ・ごはん ・フルーツ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・さんま蒲焼き (さんま・しょうが・小麦粉) ・干切りきんぎょ ・切干大根炒め煮 (切干・人参・油あげ・ちくわ) ・みそ汁(さつま芋・油あげ) ・ごはん ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・干キンクリームシチュー (鶏肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも) ・きゃべつとトマトのサラダ (きゃべつ・きゅうり・人参・かつ) ・ミニトマト ・バターロール ・フルーツ ・牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ・大根と豚肉の酢漬 (大根・人参・豚肉・こんにゃく) ・ほうれん草と玉子炒め (ほうれん草・卵) ・みそ汁(白菜・油あげ) ・ごはん ・フルーツ ・牛乳