三11月後 (11月後) (11月後) (11月度) (

								A CONSTRUCTION OF A CARD OF STREET						
	11月17日(月)	11月18日(火)		11月19日(水)		11月20日(木)		11月21日(金)		11月22日(土)		11月23日(日)		
	バターロール	Ũ	igh - 飯	ご <mark>飯</mark>		ご <mark>飯</mark>		ご <mark>飯</mark>		ご <mark>飯</mark>		しょく 食パン		
	ミルクスープ	_{みそしる} 味噌汁		^{みそしる} 味噌汁		^{みそしる} 味噌汁		みそしる 味噌汁		^{みそしる} 味噌汁		^{やさい} 野菜たっぷりスープ		
朝	ミックススクランブルエッグ	キムチーズ納豆		ますの照り焼き		とうふ 豆腐のチャンプル		そぼろ納豆		_{おんやっこ やくみぞ} 温奴の薬味添え		ハムエッグ		
食	ソフール	白菜の炒り煮		とうがん にもの 冬瓜の煮物		ほうれん草のなめ茸和え		ごもく 五目きんぴら		だいこん あまみそ にこ 大根の甘味噌煮込み		マンゴーヨーグルト		
R				ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう 牛乳								
	516kcal	540kcal		676kcal		689kcal		511kcal		536kcal		348kcal		
	選択メニュー	ご飯		ご <mark>飯</mark>		ご <mark>飯</mark>		オムライス		ご <mark>飯</mark>		キムチチャーハン		
	カツカレーまたはエピフライカレー		^{しる} 僧汁	ハン	ハンバーグ		とりにく うまみ 鶏肉の旨味あんかけ		から揚げ &ポテトサラダ		たらの和風ピカタ		^{ちゅうがまで} 中華卵スープ	
昼	パンプキンサラダ	^{しろみざかな} 白身魚のフライ		ブロッコリーのサラダ		まゅうり かいそう まのもの 胡瓜と海藻の酢の物		ジョア		白菜とりんごのコールスローサラダ		まりぼしだいこん 切干大根のザーサイ和え		
食	ミニデザートバイキング	チャプチェ風マロニー炒め		みかん		バナナ				ぎゅうにゅう 牛乳				
	865kcal	667kcal		652kcal		573kcal		753kcal		619kcal		508kcal		
	ご <mark>飯</mark>	ご飯		しょくいく ひ 食育の日		やさい みそ 野菜味噌ラーメン		್ ್		きぎごはん		ご <mark>飯</mark>		
	^{みそしる} 味噌汁	^{みずた なべふう} 水炊き鍋風		*****がし 大村寿司		白菜の青じそドレ和え		ゅそしる 味噌汁		すき焼き風煮		コマイの香草パン粉焼き		
タ	たらときのこのバタポン蒸し	c _{t つな} なt あ 小松菜と生揚げの炒めもの		すまし汁		しゅうまい		ブリのねぎダレかけ		れんこんの金平		マカロニサラダ		
食	カリフラワーとベーコンのソテー	ヨーグルト [*] 和え 592kcal		ながさきでん 長崎天ぷら キャベツの高菜和え が変が 山茶花ゼリー 621kcal				ビーフン炒め		オレンジ		りんごコンポート		
	オレンジ													
	547kcal					525kcal		647kcal		589kcal		677kcal		
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		エネルギー	1799kcal	エネルギー	1949kcal	エネルギー	1787kcal	エネルギー	1911kcal	エネルギー	1744kcal	エネルギー	1533kcal	
栄一 養日		たんぱく質	73 g	たんぱく質	79 g	たんぱく質	77 g	たんぱく質	73 g	たんぱく質	73 g	たんぱく質	68 g	
価の	脂質 54 g 食塩相当量 9.7 g	脂質 食塩相当量	37g 8.9g	脂質 食塩相当量	45g 9.2g	脂質 食塩相当量	39 g 9.2 g	脂質 食塩相当量	50 g 9.4 g	脂質 食塩相当量	35 g 6.3 g	脂質 食塩相当量	43 g 8.4 g	
			0.38	火型にコ里	0.28	火塩ヤゴ里	1 3.28	火塩でコ里	J 3.48	火煙で二里	0.08	火畑旧コ里	0.+8	
	~ * 2 * 8 1 ~ *	62 * 8 1 ~ 1		~ * 2 * \$ \ ~ \ \		~* 5 * 6 1 ~ K		~ * 2 *						
										(=:0:=) "				
	リクエストメニュー	リクエストメニュー		リクエストメニュー		リクエストメニュー		 リクエストメニュー						
				· · · · = -										
	de	リクエストメニュー		de m		de		de		F 50 90				
	₩ * * 7 ₩ *	*	· × } ×	<i>≫</i> → ★	** * *	<i>≫</i> → ★ •	√ ₩ ₩	<i>y</i> → ★ •	→ • • • • • • • • • • • • • • • • • • •					

先日立冬をむかえ、いよいよ客の始まりとなります。体調を整える、薀かい衣類を準備するなど客本番に向けて準備をしましょう。さて、17首(角)置後はみなさんからリクエストが多いカツとエビフライをのせたカレーの選択メニューです。同時にミニデザートのバイキングも実施しますのでそちらも楽しみにしていてください♪
19首(水)の夕食は食育の日メニューの提供日です。みなさんからの声を聞いていると、毎回メインとなる様々な種類の寿司が入気のようです。今回は養崎の料理が中心となります。養崎矢ぷらは皆さんが食べ慣れているようなものとは歩しちがって、茶質体に味がついていることと茶が厚いのが特徴です▲