ABOUT MENU

11月 今月の献立

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1 休	2 生姜うどん 切り干し大根煮 三色野菜の シャキシャキサラダ	3 木の葉丼 さつまいも甘煮 もずく酢の物	4 アジ竜田揚げ 南瓜煮 インゲン酢の物	5 肉じゃが 大豆昆布煮 ほうれん草ナムル	6 かにかまの卵あんかけ 小松菜じゃこ炒め 紅白なます	7 さつまいもと酮豚炒め ネギの揚げ煮 ピーマンおかか和え
8 休	9 きのこの野菜カレー インゲン豆のエスニックサラダ 大根煮	10 八宝菜 切干大根煮 小松菜のじゃこサラダ	11 じゃがいも和牛コロッケ 豆腐きのこあんかけ ツナと人参サラダ	12 豆腐香り焼き ひじき煮 野菜甘酢和え	13 豚と高野豆腐のすき焼き風 南瓜煮 ピーマンツナ和え	14 ハヤシライス ブロッコリー卵サラダ 野菜甘酢漬け
15 休	16 厚揚げのユーリンチー風 筑前煮 小松菜サラダ	17 茄子のドライカレー 五目金平 パプリカサラダ	18 豚肉とブロッコリー炒め ひじき煮 酢人参	19 根菜の甘辛炒め ほうれん胡麻和え インゲン酢の物	20 生姜うどん 切干大根煮 小松菜のじゃこサラダ	21 肉じゃが 白菜揚げ煮 ほうれん草ナムル
22 休	23 茄子のマーボーあんかけ 人参金平 じゃこおろし和え	24 じゃがいも和牛コロッケ 豆腐きのこあんかけ ツナと人参サラダ	25 三色丼 南瓜煮 ピーマンおかか和え	26 きのこの野菜カレー ブロッコリー卵サラダ 大根煮	27 野菜チーズ焼き 筑前煮 キャベツマリネ	28 タラ天ぷらタルタルソースがけ 高野豆腐煮 三色野菜の シャキシャキサラダ
29 休	30 茄子と豚肉の味噌炒め おから 紅白なます					

今月の野菜 レンコン

先が見通せる縁起物として古来から日本人に親しまれおせち料理や祝い事には欠かせません。ビタミンC、ビタミンB12、ポリフェノール、鉄、カリウム、食物繊維を豊富に含んでいてみねのさとでも度々登場する野菜です。

お知らせ 2026年11月1日より料金改訂：昼食代　720円　おやつ代160円

今月の特別メニュー SPECIAL

昼食

日時　11月17日(火)

茄子の
ドライカレー
五目金平
パプリカサラダ

おやつ

好評につき継続します

●ほうじ茶ようかん
国内産寒天で手作りしたヘルシーな羊羹です。

11月　6日（金）11月12日（水）
11月24日（火）11月30日（月）