2026年　　きんもくせい11月のメニュー

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---|---|---|---|
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 鶏肉と里芋の照り煮<br>ブロッコリーと<br>ベーコンのサラダ風 | さつま芋入りごはん<br>鯖のおろし煮 | サクサク蓮根つくね<br>白菜と桜えびの<br>煮びたし | かじきの竜田揚げ<br>かぼちゃ茶巾 | 八幡巻き<br>里芋と大根の田楽 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| エビチリ<br>中華サラダ | 蓮根、きのこと鶏肉の<br>甘酢だれ<br>コールスローサラダ | 魚の春巻き<br>青菜のおひたし<br>中華だれ | コロッケ<br>茄子の生姜じょうゆ | 鯖と茄子の<br>甘辛みそ炒め<br>切り干し大根とじゃこの<br>煮付け |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| かじきのソテー<br>おろしバターポン酢<br>厚揚げとねぎの<br>重ね焼き | じゃが芋の<br>そぼろ甘辛炒め<br>厚揚げといんげんの<br>煮物 | 魚のきのこマリネ<br>根菜サラダ | チキンカツレツ<br>キウイ＆きゅうりソース<br>きのこチャウダー | 鰤の韓国風照り焼き<br>刻み浸しトマト |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 蓮根と梅しそ<br>炊き込みご飯<br>牛肉の<br>バルサミコきんぴら | 白身魚の甘酢あん<br>和風ポテトサラダ | 煮込みハンバーグ<br>白菜とリンゴの<br>サラダ | さけのごま揚げ焼き<br>くずし豆腐の<br>なめこあんかけ | 手作りさつま揚げ<br>ミニグラタン |
| 30<br>休所日 | ＊ランチのみ６００円、食後の喫茶は別途１００円です<br>＊定員14名で先着順です<br>＊申し込みは前営業日の正午までの予約制です<br>＊キャンセルは当日の9時半までです<br>＊9時半以降のキャンセルは代金をいただきます | | | |

