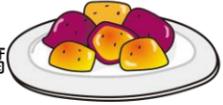


2024年11月 月間献立表（昼食）
（湯川デイ）

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
<p>11月</p> 	<p>「がめ煮」は福岡県の代表的な郷土料理で、博多の方言「がめくりこむ」（寄せ集めるの意味）が名前の由来とされている。また、豊臣秀吉のおこした文禄の役の時、朝鮮に出兵した兵士が当時「どぶがめ」と呼ばれていたスッポンと、ありあわせの材料を煮込んで食べたのが始まりでそこから「がめ煮」と名付けられたという説も伝わっている。今では、スッポンではなく鶏肉を使うのが一般的で、「がめ煮」は正月料理や精進料理としてもつくられる一品で、地元では欠かせない味となっている。全国調査で福岡市の鶏肉とごぼうの消費量が多いのは「がめ煮」に使うことが影響しているといわれるほどだとの事です。「がめ煮」は、全国的には「筑前煮」とも呼ばれているが、筑前煮は、骨なしの鶏肉も使われるのに対し、がめ煮は骨つきの鶏肉が使われることがある。</p>				<p>1日</p> <p>赤飯 鯖の照り焼き 炒り豆腐 海藻マリネ 味噌汁 フルーック缶</p> 	<p>2日</p> <p>ごはん 牛丼 小松菜の卵とじ さつま汁 黒ごまプリン</p> 
<p>3日</p> 	<p>4日</p> <p>ごはん 鶏肉の八幡巻き クリームコロッケ 大根サラダ 味噌汁 黄桃缶</p>	<p>5日</p> <p>★中華定食 豆乳坦々麺 チャーハン もやしの中華サラダ 大学芋 杏仁豆腐</p> 	<p>6日</p> <p>ごはん (ハヤシライス) ブロッコリーサラダ (ゴマ) コンソメスープ りんごヨーグルト</p>	<p>7日</p> <p>ごはん エビフライ 昆布の煮物 ポテトサラダ (卵) 味噌汁 水羊羹</p>	<p>8日</p> <p>ごはん 太刀魚の葱味噌焼き 大豆キetchup 煮(鶏) もやしの生姜和え 吸物 バナナ</p> 	<p>9日</p> <p>ごはん 豚肉の生姜焼き 厚揚げの旨煮 おろしとびきりの和え物 味噌汁 フルーチェ</p>
<p>10日</p> 	<p>11日</p> <p>ごはん 白身魚の野菜あんかけ 7分大根 (赤シ) スパサラ 吸物 いちごムース</p> 	<p>12日</p> <p>ごはん 肉野菜炒め(塩だれ) 丸天の煮物 イグゴま和え 味噌汁 洋梨缶</p>	<p>13日</p> <p>わかめうどん いなり寿司 がめ煮 胡瓜と沢庵の和え物 和梨ゼリー</p> 	<p>14日</p> <p>ごはん (ビビンバ丼) さつま芋サラダ 中華スープ オレンジ</p>	<p>15日</p> <p>ごはん アジフライ ひじき煮 もやしのゆかり和え 味噌汁 フルーック缶</p> 	<p>16日</p> <p>ごはん 豚肉のごまだれ炒め 茄子煮物(薩摩) ポテトサラダ (卵) 吸物 パイン缶</p>
<p>17日</p> 	<p>18日</p> <p>ごはん 白身魚のムニエル 里芋柚子味噌か ごぼうサラダ 吸物 黄桃缶</p> 	<p>19日</p> <p>ごはん 蒸し鶏 (中華だれ) さつま芋の甘煮 おろしとびきりの和え物 味噌汁 りんごゼリー</p>	<p>20日</p> <p>ごはん 鶏の唐揚げ 茄子味噌煮 卵豆腐 わかめスープ フルーック缶</p> 	<p>21日</p> <p>ごはん (カレーライス) 漬物 (福神漬) 海藻サラダ コンソメスープ ヨーグルト</p> 	<p>22日</p> <p>けんちんそば おにぎり おろし草辛子ア ごま豆腐 みかん缶</p> 	<p>23日</p> <p>ごはん 白身魚の漬け焼き ひじき煮 マカロニサラダ 吸物 柿</p> 
<p>24日</p> 	<p>25日</p> <p>ごはん 豆腐ハンバーグ 大根の煮物 スパサラ 南瓜のポタージュ バナナ</p> 	<p>26日</p> <p>ごはん 白身魚フライ 春雨炒め(豚肉) ポテトサラダ (卵) 味噌汁 黄桃缶</p>	<p>27日</p> <p>ごはん 肉豆腐 南瓜の煮物 なます 味噌汁 みかん缶</p>	<p>28日</p> <p>焼きビーフン おにぎり チキンナゲット わかめスープ コーヒーゼリー</p> 	<p>29日</p> <p>ごはん 鯖の塩焼き 里芋の煮物 春雨サラダ 味噌汁 パイン缶</p> 	<p>30日</p> <p>★パンメニュー バターロール メンチカツ ブロッコリーのサラダ 白菜のクリームスープ フルーチェ</p> 