

令和7年11月 献立表

葉山町配食サービス

日	月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7	8
	魚の幽庵焼き	さつまいもコロケ	オムレツ	鶏肉の甘酢煮込み	豚肉の生姜焼き	
	長芋の醤油漬け	キャベツの梅肉和え	白菜の梅肉和え	白菜の カニ風味炒め	じゃが芋となめこの ワサビ和え	
	茄子と鶏肉の 和え物	エリンギの みぞれあん	キャベツの ドレッシング和え	もやしの甘酢和え	キャベツとじゃこの 煮浸し	
9	10	11	12	13	14	15
	鶏肉と里芋の煮物	魚のさらさ蒸し	白菜のトロトロ旨煮	蓮根ハンバーグ	親子煮	
	ひじきとキャベツの サラダ	里芋の煮物	鶏肉のガーリックソテー	野菜のマリネ	青菜としらすの 生姜風味	
	白菜の中華漬け	かぶの即席漬け	なめこおろし	青菜の マスタードソテー	胡瓜ときくらげの サラダ	
16	17	18	19	20	21	22
	天ぷら	焼肉風炒め	ハヤシライス	白身魚の香味たれ	八宝菜	
	水菜と油揚げの和え 物	もやしと人参の ナムル	フレンチサラダ	青菜のしらす和え	若布の梅肉和え	
	白菜の梅肉和え	キャベツのゆず和え	オニオン若布	五目煮豆	さつま芋のレーズン煮	
23	24	25	26	27	28	29
	豚肉の卵とじ	五目ビーフン	魚の西京つけ焼き	筑前煮	チキングラタン	
	切干大根と じゃこ炒め	牛蒡サラダ	生揚げとキノコの 煮物	小松菜ナムル	三杯酢	
	茹キャベツ和え	キャベツの即席漬 け	ポテトサラダ	なめ茸おろし	青菜のマスタード和え	
30						

TEL 046-875-7458（当日のキャンセルは代金を頂くことになります）

- ・お届けした当日中にお召し上がり下さい。
 - ・この献立は、栄養士による65歳以上の方向けの栄養指導を受けています。
 - ・献立の内容は、食材の納入状況等により、若干変更になる場合があります。
 - ・お届けの時間は道路事情等により、変わることがあります。

ただし、5時を過ぎても届かない場合は上記の連絡先までお電話下さい。

 - ・お召し上がりになった食器は、洗ってお返し下さいます様、お願い致します。

障害者就労継続支援事業所 トントン工房



冬の気候と秋の気候が交互にきて寒暖差が激しい今日この頃ですが、
如何お過ごしでしょうか？
秋の紅葉も段々と深くなってきますので、体調におきをつけてお過ごしください。
今月も美味しいお弁当をお届けできるよう精進してまいりますので、宜しくお願いいたします。

◎トントン工房へ配食サービスに関しますご質問・ご要望等ございましたら、遠慮なくご連絡ください◎

