

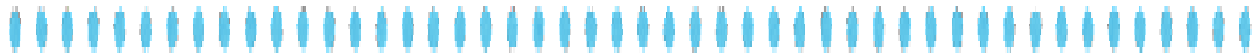
令和8年10月 献立表

葉山町配食サービス

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
				豚肉の卵とじ	豚肉のピカタ	
				切干とじゃこの炒め	キャベツサラダ	
				キャベツの和え物	ほうれん草のなめ茸あえ	
4	5	6	7	8	9	10
	魚の生姜味噌焼き	チンジャオロース	さつま芋コロケ	牛肉の煮込みうどん	鶏肉の甘酢煮込み	
	オニオン若布	ほうれん草のピーナッツ和え	もやしの梅肉和え	薬味	小松菜のカニ風味炒め	
	揚げじゃが芋の旨煮	長芋のおかか和え	エリンギのおろし和え	じゃが芋の旨煮	もやしの甘酢和え	
11	12	13	14	15	16	17
	ちらし寿司	天ぷら	焼き生揚げの生姜味噌掛け	鶏肉のラタトゥイユ風	白身魚の香味たれ	
	大根のゆかり和え	わかめの酢の物	野菜炒め	白菜の中華漬け	青菜としらすの和え物	
	あんかけ茶碗蒸し	大根のゆかり和え	長芋とキュウリの和え物	コーンサラダ	五目煮豆	
18	19	20	21	22	23	24
	大根の中華風あんかけ	魚の南蛮漬け	カレーライス	豆腐のチャンプル	蓮根ハンバーグ	
	炒り卵の春雨サラダ	人参の梅肉和え	福神漬け	切り干し大根の煮物	人参マリネ	
	ガーリックポテト炒め	小松菜のおかか和え	オニオン若布梅肉和え	人参のなめたけ和え	青菜のマスタードソテー	
25	26	27	28	29	30	31
	卵豆腐のしょうゆあん	鶏肉と里芋の煮物	中華炒め	魚の塩焼き	チキングラタン	
	筑前煮	もやしとニラの炒め物	さつま芋のレーズン煮	蓮根きんぴら	青菜のソテー	
	かぶの漬物	キャベツの即席漬け	キャベツのゆかり和え	小松菜のごまあえ	三杯酢	

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



朝夕は少しずつ涼しくなり、秋の深まりを感じる頃となりました。実りの秋を迎え、過ごしやすいい日々となってきましたが、季節の変わり目ですので、どうぞお身体を大切にお過ごしください。

来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◎