

食欲の秋!

「おすすめの秋のメニューが毎日登場する1週間」

秋といえば「食欲の秋」といわれるほど、おいしい食べ物がたくさん実りを迎える季節ですね。まいくるでは前回ご好評頂きました「秋の味覚フェア」を今年も実施いたします!りんご・栗・さつまいも・さんま・きのこなど、秋の味覚を使った特別メニューを取り入れたスペシャル週間です。みなさま、お楽しみに。

11月16日(月) ~ 20日(金) おすすめの秋のメニューが毎日登場する1週間

11月16日(月)	おかず:秋の天ぷら盛合わせ ごはん:きのこごはん
【おかず盛り】	秋の天ぷら盛り合わせ:ふっくらと炊いた「しいたけ」を天ぷらにし、人気の「さつまいも」の天ぷらと盛り合わせにしました。
【ごはん付き】	きのこごはん:たっぷりの「きのこ」を炊き込んだ風味豊かなごはんに仕上げました。
11月17日(火)	チキンソテー かぼちゃと栗のサラダ添え
	秋の味覚「かぼちゃ」と「栗」をマヨネーズで和えたほんのり甘いサラダを、やわらかく焼き上げた鶏肉に添えました。
11月18日(水)	秋鮭ときのこのみそ炒め
	秋の味覚「秋鮭」に味噌のコクと生姜を効かせた「きのこ」炒めを合わせたご飯がすすむ一品です。
11月19日(木)	豚肉の生姜焼き(すりおろしりんご入り) 秋だんご
	豚肉の生姜焼き:すりおろし「りんご」のみで甘味をつけた豚肉の生姜焼きです。秋だんご:「柿の形」をしたかわいい和菓子です。
11月20日(金)	国産さんまのポン酢みぞれ和え
	三陸産の脂の乗った「さんま」を鰹と昆布のだしの香りを活かし風味豊かな竜田揚げにしました。ポン酢入りの大根おろしでさっぱりと頂けます。



朝晩めっきり寒くなって参りました。風邪など引かぬよう、体調管理にお気を付けてお過ごしください。

彩(いろどり)コース

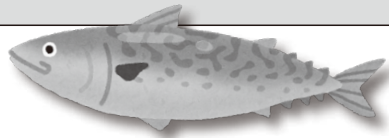


今月のおすすめメニュー



はなやぎ御膳コース

11月2日	月	エビフライ&メンチカツ
感謝祭に入れることの出来なかった人気投票6位のメニューです。人気のエビフライとジューシーなメンチカツです。		
11月10日	火	ぶりの黒酢あんかけ
カラッと揚げたぶりにまるやかな酸味と深いコクのある黒酢あんをかけました。		
11月16日(月) ~ 11月20日(金)		
おすすめのお秋のメニューが毎日登場する1週間		
11月23日	月	おかず:ラ・フランスケーキ ごはん:助六すし
勤労感謝の日の特別メニュー。おかず盛りには口溶けなめらかなケーキを。ごはん付きには人気のお寿司を入れております。		

11月6日	金	さばの味噌煮
脂の乗ったさばを白みそ仕立ての味噌煮に。やさしい甘味で、上品に仕上げました。		
11月9日	月	ハンバーグ オニオンソース
ふっくらやわらかなハンバーグにフルーツがアクセントのソースをかけました。玉ねぎの甘味がおいしさを引き立てます。		
11月16日(月) ~ 11月20日(金)		
おすすめのお秋のメニューが毎日登場する1週間		
11月23日	月	おかず:ラ・フランスケーキ ごはん:助六すし・ラ・フランスケーキ
勤労感謝の日の特別メニュー。おかず盛りには口溶けなめらかなケーキを。ごはん付きには人気のお寿司とケーキを入れております。		



11月の季節と暮らしの歳時記



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
2 先勝 ☉ 立待月	3 友引 ☉ 居待月 ●文化の日	4 先負 ☉ 寝待月	5 仏滅 ☉ 更待月	6 大安 ☉ 宵月	7 赤口 ☉ 宵月	8 先勝 ☉ 二十三夜
9 友引 ☾ 有明月	10 先負 ☾ 有明月	11 仏滅 ☾ 二十六夜	12 大安 ☾ 有明月	13 赤口 ☾ 有明月	14 先勝 ☾ 晦日月	15 仏滅 ☾ 朔 ●七五三
16 大安 ☿ 既朔	17 赤口 ☿ 三日月	18 先勝 ☿ 夕月	19 友引 ☿ 夕月	20 先負 ☿ 夕月	21 仏滅 ☿ 弓張月	22 大安 ☿ 宵月
23 赤口 ☽ 九夜月 ●勤労感謝の日	24 先勝 ☽ 十日月	25 友引 ☽ 宵月	26 先負 ☽ 宵月	27 仏滅 ☽ 十三夜	28 大安 ☽ 小望月	29 赤口 ☽ 十五夜