



献立表



	8/10(月)	8/11(火)	8/12(水)	8/13(木)	8/14(金)	8/15(土)	8/16(日)
朝	米飯 味噌汁(白菜・油揚げ) 肉じゃが 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(さつま芋・エノキ) 里芋の含め煮 牛乳 明太子風ソース	米飯 味噌汁(南瓜・ネギ) がんもの含め煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(モヤシ・ナメコ) きんぴらごぼう 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(キャベツ・油揚げ) 白菜の煮浸し 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(切麴・ネギ) 鶏肉のすき煮 牛乳 のり佃煮	米飯 味噌汁(南瓜・葉大根) ぜんまい煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 味噌汁(豆腐・ネギ) 鯖の竜田揚げ 根菜の炒め煮 オクラの梅和え	米飯 味噌汁(厚揚げ・ワカメ) 手作りピーマンの肉詰め キャベツとウインナーの炒め物 黄桃缶	米飯 清汁(豆腐・貝割れ) コーンと枝豆のかき揚げ 切り干し大根の煮付 手作り小豆ババロア	米飯 味噌汁(大根・葉大根) 白身魚のムニエル 南瓜のシナモンバター焼き 白菜サラダ	米飯 ワカメスープ エビマヨ 炒めナムル 豆乳花 黒蜜かけ	米飯 味噌汁(小松菜・エノキ) 鶏肉の蜂蜜焼き じゃが芋の煮物 ごぼうサラダ	米飯 中華スープ 和風麻婆豆腐 餃子 バナナムース
夕	米飯 味噌汁(里芋・シメジ) 豚肉の生姜焼き 青梗菜と海老の炒め物 手作りレモンティーゼリー	米飯 清汁(切麴・貝割れ) 鶏肉の味噌くわ焼き じゃこピーマン ブロッコリーサラダ	米飯 味噌汁(キャベツ・椎茸) 鱒の味噌焼き ナスのおかか煮 とろろの山葵醤油和え	米飯 味噌汁(小松菜・ブナピー) じゃが芋と豚肉の甘辛煮 揚げ出し豆腐 洋梨缶	米飯 清汁(厚揚げ・シメジ) 豚しゃぶ ネギソース カニ玉子ロール ほうれん草のお浸し	ゆかりごはん 味噌汁(モヤシ・椎茸) 厚揚げの卵とじ 青菜の醤油炒め オレンジ	米飯 清汁(冬瓜・三つ葉) 豚肉のカレー炒め お魚豆腐の餡煮 キャベツの塩昆布和え
おやつ	カントリーマアム	手作り富士山ゼリー	どら焼き	ソフル	蒸し饅頭	ぽたぽた焼き	ベルギーワッフル



8月は日本各地で花火大会が行われます。夏に花火を打ち上げるようになったのは諸説ありますが、お盆にご先祖様の霊をなぐさめ、帰ってきたご先祖様を送り出すためだと言われています。

※都合により変更する場合があります
★糖尿病食の方は小鉢が変更になります