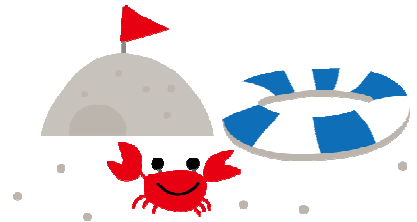


献立表



	8/17(月)	8/18(火)	8/19(水)	8/20(木)	8/21(金)	8/22(土)	8/23(日)
朝	米飯 味噌汁(ナス・葉大根) 五目金平 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(里芋・シメジ) 切り干し大根の煮付け 牛乳 味付け海苔	米飯 味噌汁(豆腐・ワカメ) がんもの含め煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(ほうれん草・ナメコ) オクラと湯葉のおかか和え 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(厚揚げ・ネギ) さつま芋の煮物 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(さつま芋・エノキ) 卵の花の炒り煮 牛乳 のり佃煮	米飯 味噌汁(南瓜・油揚げ) 筑前煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 清汁(花麴・三つ葉) 味噌カツ ツナじゃが みかん缶	米飯ハーフ【麺の日】 冷やしスタチきしめん ★豚バラ大根  ミルクプリン	米飯 中華スープ 油淋鶏 モヤシと卵の炒め物 パイナップル	米飯 オニオンスープ 手作り白身フライ ナスのソテー メロンムース	米飯 コンソメスープ 鶏肉のマヨコーン焼き マカロニのバジルソテー インゲンのピーナッツ和え	ちらし寿司 清汁(切麴・三つ葉) 筍とフキの土佐煮 手作り抹茶ババロア	米飯 味噌汁(モヤシ・椎茸) 鶏肉の二色てんぷら 里芋の煮物 バナナ
タ	米飯 味噌汁(白菜・ワカメ) ホキの南蛮漬け 大根と油揚げの煮物 さつま芋サラダ	米飯 味噌汁(厚揚げ・ネギ) 豚肉のオイスター炒め 南瓜の煮物 小松菜のなめ茸和え	米飯 味噌汁(さつま芋・油揚げ) 鰯の磯辺焼き 大根とちくわの煮物 スナックエンドウの胡麻和え	米飯 味噌汁(大根・葉大根) 豆腐ステーキ 肉味噌かけ 竹輪の卵とじ 白菜の甘酢生姜和え	米飯 清汁(切麴・貝割れ) 豚肉と里芋の味噌煮 紅白金平 カクテル缶	米飯 味噌汁(蕪・ワカメ) 鶏肉の梅しそ焼き じゃが芋の煮物 キャベツの山葵醤油和え	米飯 味噌汁(白菜・ブナピー) 鰯の煮付け 大根のうま煮 花野菜の胡麻和え
おやつ	水まんじゅう 	レモンケーキ	プチシュー(3個)	お楽しみ 	小麦饅頭	かつぱえびせん	炭酸饅頭



8/18は「健康食育の日」です。「米」という字が「ハ・十・ハ」から構成されていることが由来です。

穀物を中心とする食の大切さを伝え、日本型食生活や健康食育を普及させるのが記念日制定の目的です。

※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