

2022年08月 月間献立表(昼・間食)
(常食(デイ))

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	
	1日 赤飯 豚肉のソース煮 付)ししとう ブロッコリーのササゲ もやしのピーナツ和え あおさ汁 フルーツ(甘夏缶)	2日 米飯 魚の生姜煮 付)かぼちゃ Eとチゲン菜の炒め 豆腐とトマトのサラダ 味噌汁(巻き麩) チーズヨーグルト	3日 おにぎり(うめちり) そうめん なすの磯辺煮 ブロッコリーのドレ和え フルーツ(すいか)	4日 米飯 豚肉の青しそ炒め 冬瓜の加加塩あんかけ ほうれん草の山吹和え 赤だし汁(なめこ) デラウェア(ケ・デ)	5日 米飯 魚の味噌野菜あんかけ じゃが芋のバター醤油炒 焼きなす けんちん汁 煮豆(うずら豆)	6日 親子丼 加加と胡瓜の酢の物 高菜漬 味噌汁(里芋) 杏仁豆腐	
	間 フルーツポンチ	間 きなこ蒸しパン	間 どらやき風	間 フルーツヨーグルト	間 プッシュ	間 今川焼	
7日 米飯	8日 米飯 鶏肉の照焼き 付)アスパラ・コーン なすの鍋しぎ もずく酢 呉汁 フルーツ(みかん缶)	9日 白身魚のマスタード焼き 付)花人参 じゃが芋のコンソメ煮 キャベツと仏のササゲ パンプキンポタージュ フルーツヨーグルト	10日 米飯 牛肉のさっぱり煮 付)かぼちゃ ゴーヤの味噌炒め 小松菜のシラス和え 吸い物(そうめん) フルーチェ(ピーチ)	11日 米飯 豚肉のゴマ風味炒め チゲン菜と天ぷらの煮 オクラのなめ茸和え 味噌汁(白菜) マスカットゼリー	12日 豚とひき肉の加 野菜サラダ らっきょう漬 フルーツ(巨峰)	13日 米飯 魚のレモン焼き 付)いんげん 豚肉としらたきの煮物 小松菜のアーモンド和え 清まし汁(トコ昆布)ケ いちごゼリー	
間	間 アップルパイ	間 たこ焼き	間 あんこパイ	間 小豆入り抹茶羹	間 マドレーヌ	間 蜜おさつ	
14日	15日 米飯 魚のごま焼き 付)ししとう ブロッコリーの加あんかけ アスパラのササゲ和え 味噌汁(人参) 水ようかん	16日 米飯 豚肉の生姜焼き 付)きのこのソテー れんこんのおかか煮 キャベツのゆず和え 味噌汁(じゃがいも) 黒蜜ゼリー(特・デイ)	17日 高菜ライス チゲン菜と豚肉の炒め もやしのアーモンド和え 吸い物(かまぼこ) ぶどうゼリー	18日 米飯 麻婆豆腐(新) ほうれん草とシラスの炒 キャベツのピーナツ和え わかめスープ フルーツ(梨)	19日 おにぎり(花むすび) 冷やしうどん梅風味 ビジキとゴボウの炒め煮 デラウェア(ケア・デイ)	20日 牛丼 白菜のごま和え たくあん漬(ケア・デイ) 味噌汁(キャベツ) チーズヨーグルト	
間	間 紅茶とりんごのケーキ	間 クレープ	間 黒糖くるみケーキ	間	間	間 たいやき	
21日 米飯	22日 米飯 魚のポン酢煮 付)かぼちゃ ゴーヤの味噌炒め オクラのなめ茸和え 吸い物(そうめん) フルーツ(白桃缶)	23日 米飯 鶏肉の照り煮 付)花人参 もやしの加風味炒め もずく酢 味噌汁(さつま芋) フルーツ(オレンジ)	24日 米飯 魚の塩こうじ焼き 付)グリーン野菜ミックス 冬瓜と海老の煮物 冷やっこ 味噌汁(えのき) キャラメルプリン	25日 玉子サンド レーズンパン(デイ) クリームパン トマトのサラダ コーンポタージュ フルーツ(みかん缶)	26日 米飯 魚のバター醤油焼き 付)グリーン野菜ミックス なすの炒め煮 白菜のゆかり和え 豚汁 フルーツ(梨)	27日 米飯 牛肉の柳川風 加ワラの高菜炒め 小松菜のおかか和え 吸い物(はんぺん) フルーツ(甘夏缶)	
間	間 冷やしおしろこ	間 小豆入り抹茶羹	間 ココアマドレーヌ	間 フルーツポンチ	間 ヨーグルトケーキ	間 プッシュ	
28日	29日 三色丼 桜大根漬 あおさ汁 ほうれん草のササゲ和え 巨峰(ケア・デイ)	30日 ご飯 そうめん なすの鍋しぎ もやしのピーナツ和え 抹茶パバロア	31日 米飯 海老チリ(新) ゴーヤチャンプルー かっぱ漬 中華春雨スープ フルーツ(すいか)				
間	間 甘酒蒸しパン	間 みたらし団子	間 蜜おさつ	間	間	間	
昼	昼	昼	昼	昼	昼	昼	
間	間	間	間	間	間	間	
		メモ					
昼	昼						
間	間						