２０２４年１０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 昼：赤飯 魚のポン酢煮 付）花人参 青梗菜の炒め 角切りポテトサラダ 味噌汁（葉大根） マスカットゼリー 間：どらやき風	２日 昼：米飯 八宝菜 ブロッコリー炒め ｼｬｷｼｬｷ野沢菜 わかめスープ ふかし芋（ケアデイ 間：みたらし団子	３日 昼：米飯 さんまの塩焼き 付)大根・カボス 南瓜の煮物 ｶﾘﾌﾗﾜｰのﾄﾞﾚ和え 味噌汁（白菜） フルーツ（みかん缶） 間：ココア蒸しパン	４日 昼：米飯 豚肉とｲﾝｹﾞﾝｿﾃｰ（特ﾃﾞ ひじき煮（特デ 里芋サラダ ミネストローネ フルーツ（バナナ） 間：小倉きなこケーキ	５日 昼：米飯 魚の照焼き 付）花人参 さつま芋の煮物 ﾎｳﾚﾝ草のｱｰﾓﾝﾄﾞ和え あおさ汁 フルーツ（洋梨缶） 間：たいやき
６日 昼： 間：	７日 昼：麦ご飯１７０ｇ 魚のレモン焼き 付）玉葱のソテー 里芋のそぼろあん ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのﾂﾅ和え 味噌汁(しめじ) 水ようかん 間：運動会	８日 昼：おにぎり とんこつラーメン 白菜のシラス和え フルーツ（バナナ） 間：南瓜蒸しパン	９日 昼：米飯 鶏肉のトマトソース煮 ブロッコリー炒め キャベツの白和え 中華スープ フルーツ（パイン缶） 間：ﾌﾟﾁｼｭｰ	１０日 昼：米飯 豚肉のごま醤油煮 里芋のゆず味噌かけ ｼｬｷｼｬｷ野沢菜 吸い物（もずく） チョコババロア 間：大学芋	１１日 昼：米飯 白身魚の甘酢あんかけ しゅうまい ﾎｳﾚﾝｿｳのゆかり和え 味噌汁（わかめ） フルーツ（白桃缶） 間：マドレーヌ	１２日 昼：牛丼 かぼちゃサラダ かっぱ漬（ケアデイ） 味噌汁（えのき） メロンゼリー 間：たこ焼き
１３日 昼： 間：	１４日 昼：ポークカレー コールスロー らっきょう漬 フルーチェ（いちご） 間：鬼まんじゅう	１５日 昼：米飯 魚のムニエル 付）ｱｽﾊﾟﾗソテー けんちん煮 ﾎｳﾚﾝｿｳの塩昆布和え 味噌汁（しめじ） ふかし芋（ケアデイ 間：ミニぜんざい	１６日 昼：米飯 豚肉の味噌漬け焼き じゃが芋の煮物 ｼｬｷｼｬｷ野沢菜 けんちん汁 金時豆 間：ココアマドレーヌ	１７日 昼：ハムサンド（全） あんぱん（全） メロンパン（ｹｱﾃﾞｨ） ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのﾄﾞﾚ和え 枝豆のポタージュ フルーツ（バナナ） 間：フルーツポンチ	１８日 昼：栗ご飯 魚のバター醤油焼き 付）花人参 桜大根漬 ほうれん草のおかか和 吸い物（かまぼこ） 梅ゼリー 間：さつま芋蒸しパン	１９日 昼：五穀ご飯１７０ｇ 煮込みﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ 付）ｼｬﾄｰｷｬﾛｯﾄ ﾁｸﾜとﾁﾝｹﾞﾝ菜の炒め ソフトなゴボウサラダ コンソメスープ フルーツ（柿） 間：今川焼
２０日 昼： 間：	２１日 昼：おにぎり(花むすび) 肉うどん もやしのﾋﾟｰﾅｯﾂ和え 抹茶水ようかん 間：甘酒蒸しパン	２２日 昼：米飯 白身魚の和風揚げ煮 付）花人参 南瓜の煮物 マカロニサラダ 吸い物（もずく） 抹茶ババロア 間：黒糖蒸しパン	２３日 昼：米飯 魚のレモン焼き 付）もやしのソテー 射込み高野の煮物 ほうれん草の山吹和え 吸い物（はんぺん） 野菜たっぷりゼリー 間：さつまいもパイ	２４日 昼：米飯 豚肉の生姜醤油炒め ふろふき大根 白菜のごま和え かき玉汁 フルーツ（洋梨缶） 間：みたらし団子	２５日 昼：米飯 赤魚の西京焼き 付）ｼｬﾄｰｷｬﾛｯﾄ ﾋﾞｰﾝｽﾞのトマト煮 切干大根サラダ 中華スープ ピーチゼリー 間：紅茶とりんごのケーキ	２６日 昼：かつ丼 べったら漬ケアデイ ほうれん草の辛子和え 味噌汁(もやし) フルーチェ（いちご） 間：あんまん
２７日 昼： 間：	２８日 昼：米飯 豚肉と大根の煮物 もやしのｶﾚｰ風味炒め 桜大根漬 味噌汁(葉大根) フルーツ（白桃缶） 間：チーズケーキ	２９日 昼：米飯 魚の照焼き 付）ｼｬﾄｰｷｬﾛｯﾄ れんこんのおかか煮 ふきのお浸し 味噌汁(ｷｬﾍﾞﾂ) ぶどうゼリー 間：誕生日ケーキ	３０日 昼：五目御飯 もやしのラー油炒め ほうれん草のなめ茸和 味噌汁（玉ねぎ） フルーツ（甘夏缶） 間：ﾌﾟﾁｼｭｰ	３１日 昼：米飯 魚の生姜焼き 付）ﾋﾟｰﾏﾝのソテー 白菜と天ぷらの煮 南瓜サラダ 中華スープ フルーツ（みかん缶） 間：南瓜蒸しパン	昼： 間：	昼： 間：
昼： 間：	昼： 間：	メモ				