

2024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	2日	3日
昼	昼	昼	昼	赤飯 豚肉の青しそ炒め 白菜の煮物 かつば漬 赤だし汁(なめこ) デラウェア(ケ・デ)	米飯 魚の味噌野菜あんかけ じゃが芋のバター醤油炒 桜大根漬 吸い物(はんぺん) 金時豆	親子丼 かかともやしの酢の物 高菜漬(ケアデイ) 味噌汁(里芋) 杏仁豆腐
間	間	間	間	フルーツポンチ	ココアマドレーヌ	紅あずまの甘露煮
4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
昼	米飯 鶏肉の生姜焼き 付)オクラ 里芋とイカの煮物 もずく酢 味噌汁(人参) フルーツ(みかん缶)	米飯 魚のムニエル(特デ 付)玉葱のソテー(特デ 付)トマトのコンソメ煮(特デ 付)キャベツと仏のサタ 枝豆のポターージュ フルーツヨーグルト	米飯 牛肉のおろしポン酢煮 たくあん漬 ホウレン草の山吹和え けんちん汁 フルーツ(巨峰)	米飯 魚の幽庵焼き 付)ケール野菜ミックス 切り干し大根煮 かき玉汁 リンゴ缶	米飯 豚肉のゴマ風味炒め 付)ゲン菜とあげの煮 オクラのなめ茸和え 味噌汁(白菜) フルーツ(洋梨缶)	米飯 魚のレモン焼き 付)いんげん なすの鍋しぎ キャベツのアーモンド和え 清まし汁(トロ昆布)ケ 梅ゼリー
間	小豆入り抹茶羹	ブッシュ	夏祭り	夏祭り	クレープ	今川焼
11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日
昼	米飯 魚の照焼き 付)玉葱のソテー しゅうまい 焼きなす 赤だし汁(なめこ) ゆずゼリー	ご飯 冷やしうどん梅風味 ピザキとゴボウの炒め煮 フルーツ(甘夏缶)	高菜ライス 付)ゲン菜と豚肉の炒め しば漬け 吸い物(かまぼこ) 紅あずまの甘露煮	米飯 豚肉のソース煮 付)ロケットとシラスの炒 め キャベツのピーナツ和え わかめスープ いちごゼリー	米飯 魚のごま焼き 付)ししとう(ケアデイ) 射込み高野の煮物 付)ロケットのツ和え 味噌汁(人参) 送り団子	牛丼 白菜のゆず和え たくあん漬(ケアデイ) 味噌汁(キャベツ) かぼちゃババロア
間	甘酒蒸しパン	迎え団子	フルーツヨーグルト	チーズケーキ	誕生日ケーキ	白桃羹
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
昼	ハヤシライス レタスサラダ 福神漬 ヨーグルト	米飯 鶏肉のタンドール焼き 付)いんげん ブロッコリーのかかあん もずく酢 味噌汁(さつま芋) フルーツ(甘夏缶)	米飯 魚の塩こうじ焼き 付)ケール野菜ミックス 野菜のひろうす キャベツと春雨の酢の物 味噌汁(えのき) チョコババロア	米飯 魚のバター醤油焼き 付)玉葱のソテー なすの炒め煮 青菜と昆布のお浸し 吸い物(はんぺん) フルーツ(パイン缶)	玉子サンド デニッシュ 季節のクリームパン 里芋サラダ パンプキンポターージュ 野菜たっぷりゼリー	かつ丼 桜大根漬 ほうれん草のツ和え あおさ汁 フルーツ(オレンジ)
間	南瓜蒸しパン	チョコバナナクレープ	小倉ケーキ	アップルパイ	紅茶蒸しパン	たこ焼き
25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
昼	米飯 豚肉の柳川風 高菜漬 おくらのごま和え 根菜味噌汁 梅ゼリー	牛肉の野菜炒め つぼ漬 もやしのピーナツ和え 吸い物(豆腐) フルーツ(洋梨缶)	米飯 魚の酒蒸し 南瓜の煮物 オクラのゆず和え 中華スープ ぶどうゼリー	米飯 クリームコロッケ 付)ケール野菜ミックス かつば漬 いんげんのごま和え ミネストローネ フルーツ(甘夏缶)	米飯 魚のポン酢煮 付)里芋 刻み揚とゲン菜炒め 焼きなす 味噌汁(巻き麩) 水ようかん	米飯 魚のきのこあんかけ ゴーヤチャンプルー ゴボウサラダ 味噌汁(じゃが芋) フルーツ(バナナ)
間	ショコラケーキ	どらやき風	冷やしおしるこ	ココア蒸しパン	ショコラケーキ	たいやき
昼	昼	メモ				
間	間					