２０２４年０９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	４日	５日	６日	７日
昼	昼 米飯 白身魚の甘酢あんかけ いんげんの味噌炒め ｼｬｷｼｬｷ野沢菜 けんちん汁 金時豆	昼 鶏肉のﾀﾝﾄﾞｰﾙ焼（特デ 付）玉葱のｿﾃｰ（特デ 白菜のｺﾝｿﾒ煮（特デ コールスロー ミネストローネ フルーツ（バナナ）	昼 米飯 魚の味噌煮 付）絹さや レバニラ炒め 山芋おろし 吸い物（かまぼこ） いちごゼリー	昼 米飯 豚肉のしぐれ煮 ブロッコリー炒め もずく酢 味噌汁（南瓜） フルーツ（巨峰）	昼 チキンカレー マカロニサラダ らっきょう漬 野菜たっぷりゼリー	昼 五穀ご飯１７０ｇ 魚のごま焼き 付）オクラ れんこんのおかか煮 ところてん 味噌汁(わかめ) フルーツ（黄桃缶）
間	間 チーズケーキ	間 黒糖蒸しパン	間 アップルパイ	間 フルーツポンチ	間 紅茶マドレーヌ	間 紅あずま密煮
８日	９日	１０日	１１日	１２日	１３日	１４日
昼	昼 さつま芋ご飯 魚のレモン焼き 付）絹さや 豚肉とｺﾝﾆｬｸの煮物 里芋サラダ 味噌汁（しめじ） フルーツ（甘夏缶）	昼 米飯 鶏肉の照焼き 付）花人参 冬瓜と海老の煮物 ゴボウサラダ 味噌汁(玉葱) チョコババロア	昼 ご飯 きつねうどん オクラのゆかり和え フルーツ（バナナ）	昼 米飯 さんまの塩焼き 付)大根・レモン ﾁﾝｹﾞﾝ菜と豚肉の炒め 高菜漬 赤だし汁（豆腐） 黒ゴマプリン	昼 牛丼 しば漬け（ケア・デイ） ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの塩昆布和え 味噌汁(南瓜) フルーツ（パイン缶）	昼 米飯 魚のおろし煮 チキンボールの酢豚風 ｷｬﾍﾞﾂのごま和え 吸い物（かまぼこ） チーズヨーグルト
間	間 白桃羹	間 みたらし団子	間 ﾌﾟﾁｼｭｰ	間 黒糖マドレーヌ	間 クレープ	間 今川焼
１５日	１６日	１７日	１８日	１９日	２０日	２１日
昼	昼 米飯 白身魚の幽庵焼き 付）玉葱のソテー 南瓜のそぼろ煮 オクラのなめ茸和え 味噌汁（しめじ） フルーツ（白桃缶）	昼 栗ご飯 鯛の塩焼き(ｹｱ) 付)大根・カボス 信田巻の含め煮 ｷｬﾍﾞﾂの酢の物 かにあんかけ茶碗蒸し フルーツ（巨峰）	昼 メロンパン ツナサンド クリームパン 里芋サラダ コーンポタージュ フルーツ（バナナ）	昼 さつま芋ご飯 魚のごま醤油煮 付）花人参 ビーフン炒め 白菜の塩昆布和え 味噌汁(わかめ) フルーツヨーグルト	昼 五穀ご飯１７０ｇ チキンソテー 付）いんげん スパゲティー炒め ところてん コンソメスープ フルーツ（洋梨缶）	昼 米飯 魚のバター醤油焼き 付）ｸﾞﾘﾙ野菜ﾐｯｸｽ なすの炒め煮 ｶﾘﾌﾗﾜｰのﾏﾖ和え 豚汁 オレンジｾﾞﾘｰ
間	間 きなこ蒸しパン	間 小倉ケーキ	間 フルーツポンチ	間 マドレーヌ	間 きなこ蒸しパン	間 ﾌﾟﾁｼｭｰ
２２日	２３日	２４日	２５日	２６日	２７日	２８日
昼	昼 米飯 魚のきのこあんかけ 豚肉の中華炒め 刺身こんにゃく 赤だし汁（あおさ） 黒ゴマプリン	昼 ご飯 ちゃんぽん ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの山吹和え フルーツ（甘夏缶）	昼 米飯 さんまの塩焼き 付)大根・かぼす ﾁﾝｹﾞﾝ菜とさつま揚煮 コールスロー 味噌汁(巻き麩) フルーツ（白桃缶）	昼 米飯 魚のごま焼き 付）玉葱のソテー 射込み高野の煮物 かっぱ漬 味噌汁（茄子） 白花豆	昼 米飯 豚肉の青しそ炒め しそ昆布 いんげんのﾋﾟｰﾅｯﾂ和え わかめスープ 抹茶ババロア	昼 米飯 豚肉の甘辛煮 青菜と昆布のお浸し 山芋おろし 味噌汁（えのき） 巨峰（ケア・デイ）
間	間 誕生会（ケーキ）	間 クレープ	間 たこ焼き	間 あんこパイ	間 紅茶とりんごのケーキ	間 甘酒蒸しパン
２９日	３０日					
昼	昼 親子丼 オクラのなめ茸和え 高菜漬ケアデイ 味噌汁(もやし) フルーツ（パイン缶）	昼	昼	昼	昼	昼
間	間 柚子とはちみつのｹｰｷ	間	間	間	間	間
昼	昼	メモ				
間	間					