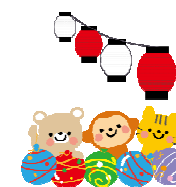




献立表



	8/21(月)	8/22(火)	8/23(水)	8/24(木)	8/25(金)	8/26(土)	8/27(日)
朝	米飯 味噌汁(さつまいも・しめじ) 白菜の煮浸し 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(キャベツ・舞茸) 菜の花の辛子和え 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(南瓜・油揚げ) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(里芋・なめこ) 五目金平 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(豆腐・ブナピー) 肉じゃが 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(白菜・舞茸) 里芋の含め煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(大根・葉大根) ぜんまい煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	クリームパン&白ロールパン ミネストローネ 牛肉コロッケ スパゲティーサラダ	米飯 味噌汁(豆腐・椎茸) 鱈の塩焼き 茄子のおかか煮 手作り黒ごま豆腐	米飯 清汁(切麩・三つ葉) 鱈の塩だれ焼き カリフラワーの餡煮 りんご缶	米飯 オニオンスープ 手作り白身魚のチーズフライ ほうれん草と大根の洋風炒め バナナ	米飯 味噌汁(小松菜・しめじ) ホキのみぞれ餡かけ 蓮根と蒟蒻の炒め物 ぶどうムース	米飯ハーフ 冷し中華 野菜焼売 マスカットゼリー	米飯 清汁(玉麩・しめじ) ハマチの照焼 そら豆吉野煮 手作りトマトゼリー
夕	米飯 清汁(豆腐・葉大根) メバルと素麺の煮付 大根の煮物 オレンジムース	≪夏祭り≫ 22(火)3階 23(水)2階 タコライス・わんこそば・たこ焼き ザンギ&ポテト・どて煮 ≪通常献立≫ 22(火)2階 23(水)3階 ハヤシライス・レモンヨーグルト		米飯 味噌汁(切麩・貝割れ) 豆腐の焼肉マヨ焼き 冬瓜の煮物 もやしの梅オカカ和え	米飯 味噌汁(大根・えのき) チキンソテー レモンバター醤油ソース じゃが芋の白煮 キャベツと大豆のツナサラダ	米飯 清汁(厚揚げ・葱) 豚肉と里芋の味噌煮 紅白金平 小松菜の辛子マヨ和え	米飯 清汁(切麩・三つ葉) 鶏肉の木の芽味噌焼き 青切昆布の煮物 ブロッコリーサラダ
おやつ	ベルギーワッフル	夏祭り:手作り抹茶水ようかん 別日:ウエハース+チョコ		プチいちごシュー 3個	水饅頭	バニラアイス	プチクッキー

※都合により変更する場合があります

