

献立表



| | 8/5(月) | 8/6(火) | 8/7(水) | 8/8(木) | 8/9(金) | 8/10(土) | 8/11(日) |
|-----|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 朝 | 米飯 味噌汁(小松菜・舞茸) 鶏肉のすき煮 牛乳 梅びしお | 米飯 味噌汁(茄子・葉大根) 切干大根の煮付け 牛乳 味付のり | 米飯 味噌汁(さつま芋・しめじ) がんもの含め煮 牛乳 海苔ふりかけ | 米飯 味噌汁(白菜・椎茸) 筑前煮 牛乳 玉子風味ソース | 米飯 味噌汁(大根・ブナピー) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 たらこふりかけ | 米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) ひじき煮 牛乳 海苔佃煮 | 米飯 味噌汁(蕪・葱) 五目金平 牛乳 鮭ふりかけ |
| 昼 | 米飯 土用の止 味噌汁(豆腐・玉葱) 手作り鰻巻き 揚げ茄子の煮物 手作り水ようかん | バンズパン 【ハムの日】 コーンスープ ハムカツ 野菜サラダ 桃ゼリー | 米飯 【バナナの日】 味噌汁(大根・わかめ) 鶏肉の竜田揚げ もやしの炒め物 バナナ | たこ飯 【蛸の日・麴の日】 清汁(玉麴・三つ葉) 鶏肉の塩麴焼き フルーツ白玉 【白玉の日】 | 米飯 【ハンバーグの日】 オニオンスープ 手作りハンバーグ ブロッコリーソテー いちごムース | 米飯 清汁(豆腐・葱) 鯖の塩焼き 根菜の炒め煮 オクラの梅和え | 米飯 味噌汁(茄子・なめこ) ホキのマヨネーズ焼き 青梗菜とエリンギの炒め物 手作り牛乳寒天 キャラメルソース |
| 夕 | 米飯 【奴の日】 味噌汁(南瓜・えのき) 魚のうにソース焼き 青梗菜と海老の炒め物 冷奴 | 米飯 清汁(花麴・貝割れ) 豚肉と玉葱のもろみ味噌炒め 里芋の煮物 ★大根の煮物 もずくの和え物 | 米飯 清汁(冬瓜・葱) 鱈の蒲焼風 南瓜のいとこ煮 ほうれん草の胡桃和え | 米飯 【まるはちの日】 清汁(蒲鉾・貝割れ) 味噌カツ 角麴の煮物 ポテトサラダ | 米飯 清汁(玉麴・わかめ) 鱈のちゃんちゃん焼き さつま芋のオレンジ煮 胡瓜と竹輪の中華和え | 米飯 味噌汁(里芋・しめじ) 豚肉の生姜焼き 大根のおかか煮 りんご缶 | わかめご飯 味噌汁(キャベツ・もやし) 豆腐の五目煮 かに玉子ロール トマトとツナのサラダ |
| おやつ | 蒸し饅頭 | カルシウムヨーグルト | カントリーマアム2個 | 手作り 台湾カステラ (ブルーベリー) | 雪の宿 | バナナカステラ | ずんだどら焼き |



8月8日は『まるはちの日』…名古屋市の市章となった「まるはち印」は「丸が無限に広がる力、八が末広がりで発展を示す」というおめでたいマークであり、名古屋の歴史を大切にしながら、新たな発展を目指すという思いが込められているそうです。

※都合により変更する場合があります
★糖尿病食の方は小鉢が変更になります

