

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

