



献立表



	8/12(月)	8/13(火)	8/14(水)	8/15(木)	8/16(金)	8/17(土)	8/18(日)
朝	米飯 味噌汁(厚揚げ・ブナピー) さつまいもの煮物 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(キャベツ・油揚げ) 卯の花の炒り煮 牛乳 明太風味ソース	米飯 味噌汁(さつまいも・えのき) 金平牛蒡 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(切麩・葱) ぜんまい煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) 南瓜の含め煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(豆腐・葱) 肉じゃが 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(厚揚げ・葉大根) オクラと湯葉のオカカ和え 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 清汁(切麩・貝割れ) 魚のマヨパン粉焼き ベーコンと里芋の炒め物 バナナムース	米飯 わかめスープ 海老マヨ 炒めナムル 豆乳花 黒蜜かけ	米飯 清汁(花麩・貝割れ) コーンと枝豆のかき揚げ 切干大根の炒め煮 手作り小豆ババロア	米飯 味噌汁(小松菜・なめこ) 鶏肉の蜂蜜焼き じゃが芋の煮物 牛蒡サラダ	米飯 中華スープ 塩麻婆豆腐 餃子 手作りぶどうゼリー	米飯 味噌汁(さつまいも・ブナピー) 鱈の磯辺焼き 大根と竹輪の煮物 スナッフエンドウの胡麻和え	米飯 【ビーフンの日】 味噌汁(小松菜・しめじ) 海鮮ビーフン炒め 冬瓜の煮物 黄桃缶 
夕	米飯 味噌汁(南瓜・えのき) 手作り大葉照り鶏つくね 筍の金平 白菜の山葵醤油和え	米飯 味噌汁(豆腐・しめじ) 豚しゃぶ 葱ソース 長芋とコーンのソテー ほうれん草のじゃこ和え	米飯 味噌汁(厚揚げ・白菜) 鱈の味醂焼 茄子のおかか煮 ところてんサラダ	ゆかりご飯 味噌汁(もやし・人参) 厚揚げの玉子とじ 青菜の醤油炒め オレンジ	米飯 味噌汁(大根・舞茸) 豚肉のカレー炒め お魚豆腐の餡煮 キャベツの塩昆布和え	米飯 【パイナップルの日】 中華スープ  油淋鶏 もやしと玉子の炒め物 パイナップル	米飯 味噌汁(玉麩・わかめ) 鶏肉の柚子胡椒焼き 蓮根の甘辛煮 さつまいもサラダ
おやつ	吹雪饅頭	バニラアイス	レモンケーキ	黒糖蒸し饅頭	プチシュー3個	ムーンライトクッキー	炭酸饅頭



お盆とは、ご先祖さまの霊をまつり、お迎えして感謝の気持ちを伝える日。キュウリで作った馬とナスで作った牛を用意(お供え)します。キュウリの馬には、「少しでも早くお迎えるように」、ナスの牛には「ゆっくりのんびり帰るように」という意味があるのだそうです。

※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

