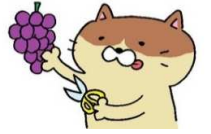


# 献立表



	9/2(月)	9/3(火)	9/4(水)	9/5(木)	9/6(金)	9/7(土)	9/8(日)
朝	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 五目金平 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(キャベツ・ブナピー) 筑前煮 牛乳 味付のり	米飯 味噌汁(白菜・えのき) さつま芋の煮物 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(厚揚げ・しめじ) 白菜の煮浸し 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(キャベツ・えのき) ぜんまい煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(茄子・なめこ) 鶏肉のすき煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(南瓜・ブナピー) ひじき煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 パンプキンスープ 白身魚の香草パン粉焼き ほうれん草ソテー コールスロー	米飯 かき玉スープ 肉団子の酢豚風 春巻き パイン缶	米飯 味噌汁(じゃが芋・玉葱) 鶏肉の唐揚げ 大根の煮物 バナナ	米飯 味噌汁(さつま芋・葱) 赤魚の竜田焼き 切干大根のツナ煮 カリフラワーの梅大葉和え	米飯【黒酢の日・黒豆の日】 清汁(花麩・三つ葉) 鶏肉の黒酢照焼き 蕪の煮物 黒豆 	米飯 清汁(豆腐・わかめ) 魚の葱味噌マヨネーズ焼き 青切昆布の煮物 胡瓜のゆかり和え	ハヤシライス  オムレツ 花野菜サラダ ヨーグルト 【ハヤシの日】
夕	米飯 味噌汁(切麩・葱) 鶏肉のピーナツ味噌焼き 茄子と蒟蒻の煮物 手作りぶどうゼリー	米飯 清汁(大根・葱) 鱈の生姜煮 がんもの煮付け 白菜のなめ茸和え	米飯 味噌汁(小松菜・しめじ) 白身魚の紅生姜チーズピカタ 里芋の含め煮 オクラと茗荷の胡麻和え	米飯 清汁(玉麩・貝割れ) 鶏肉のバーベキューソース焼き 夏野菜ソテー みかん缶	米飯【黒ごまの日】 清汁(冬瓜・わかめ) 他人煮 小松菜と湯葉の餡煮 手作り黒ごま豆腐 	米飯 清汁(蕪・舞茸) 手作り里芋コロッケ かに玉子ロール りんごムース	米飯 味噌汁(厚揚げ・舞茸) ホッケの煮付け 蓮根の金平 白桃缶
おやつ	カルシウムヨーグルト	まがりせんべい	ムーンライトクッキー	蒸し饅頭	カスタードワッフル	どら焼き(こしあん)	かっぱえびせん

ぶどうの旬…品種によって旬の時期は違いますが、国産ぶどうの旬は概ね7月から9月下旬までです。

国産ぶどうの生産量1位は山梨県、2位は長野県で、山形県、岡山県と続きます。海外ではワインの原料として栽培されることが多いです。

※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

