



献立表



	8/4(月)	8/5(火)	8/6(水)	8/7(木)	8/8(金)	8/9(土)	8/10(日)
朝	米飯 味噌汁(大根・葉大根) さつま芋の煮物 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(里芋・舞茸) 五目金平 牛乳 味付のり	米飯 味噌汁(茄子・葉大根) 筑前煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(さつま芋・シメジ) がんもの含め煮 牛乳 玉子風味ソース	米飯 味噌汁(南瓜・えのき) ぜんまい煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(厚揚げ・ブナピー) 卵の花の炒り煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(白菜・油揚げ) ひじき煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 味噌汁(キャベツ・シメジ) 魚の辛子マヨ焼き 大学芋 インゲンの胡麻和え	親子丼 【親子丼の日】 清汁(切麩・貝割れ) 小松菜の煮浸し 手作りリンゴゼリー	バンズ 【ハムの日】 コーンスープ ハムカツ 野菜サラダ マスカットゼリー	米飯 【バナナの日】 清汁(冬瓜・ねぎ) 鶏肉のパセリチーズ焼き もやしの炒め物 バナナ 	たこ飯 【タコの日】 味噌汁(玉麩・三つ葉) 鶏肉の塩麩焼き フルーツ白玉 	米飯 コンソメスープ 手作り 手作りハンバーグ ハムと野菜のソテー イチゴムース	米飯 味噌汁(豆腐・ねぎ) 鯖の竜田揚げ 根菜の炒め煮 オクラの梅和え
夕	米飯 味噌汁(豆腐・ねぎ) 鶏肉の梅にんにく焼き 厚揚げの煮物 ブドウムース	米飯 【冷奴の日】 味噌汁(南瓜・えのき) 魚のウニソース焼き 大根のおかか煮 冷奴 	米飯 清汁(花麩・貝割れ) 豚肉と玉ねぎのもろみ味噌炒め 里芋の煮物 もずくの和え物	米飯 味噌汁(大根・ワカメ) 鰯の蒲焼風 南瓜のいところ物 ほうれん草の胡桃和え	米飯 清汁(かまぼこ・貝割れ) 豚肉の甘辛焼き 角麩の煮物 ポテトサラダ	米飯 清汁(玉麩・ワカメ) 鱒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・シメジ) 豚肉の生姜焼き 青梗菜と海老の炒め物 黄桃缶
おやつ	蒸し饅頭	ココアワッフル	バニラアイス	サンドロール(バナナ)	ブルーベリームース 手作り	雪の宿	カントリーマアム



白玉を積み上げると『8』の字に見えることから8月8日は白玉の日に制定されました。
また、「八」という数字が2つ重なると『米』という字になることも由来の一つです。

※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

