

献立表



	9/1(月)	9/2(火)	9/3(水)	9/4(木)	9/5(金)	9/6(土)	9/7(日)
朝	米飯 味噌汁(厚揚げ・ねぎ) 卵の花炒り煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(里芋・葉大根) 筑前煮 牛乳 味付け海苔	米飯 味噌汁(小松菜・シメジ) さつま芋の煮物 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(玉ねぎ・エノキ) 切干大根の煮付け 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(ほうれん草・ブナピー) 五目金平 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(白菜・エノキ) ひじき煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(なす・なめこ) がんもの含め煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯【キウイの日】 わかめスープ 八宝菜 水餃子 キウイ 	米飯 パンプキンスープ 魚の香草パン粉焼き なすのミートソース炒め 手作りグレープゼリー	米飯 味噌汁(大根・エノキ) 肉豆腐 じゃが芋のたらこ炒め ミカン缶	米飯 味噌汁(さつま芋・ねぎ) よこすか海軍カレーコロッケ 大根の煮物 バナナ	米飯 中華スープ 肉団子の酢豚風 春巻き パイン缶	米飯【黒豆・黒酢の日】 清汁(花麴・貝割れ) 鶏肉の黒酢照焼き かぶの煮物 黒豆 	米飯 清汁(かぶ・しいたけ) 手作り里芋コロッケ カニ玉子ロール リンゴムース
夕	米飯 味噌汁(なす・油揚げ) 鰯の胡麻風味焼き 長芋の磯部炒め キャベツの塩昆布和え	米飯 味噌汁(さつま芋・しいたけ) 豚肉の塩だれ炒め 小松菜の煮浸し 冷奴	米飯 味噌汁(南瓜・貝割れ) 鰯の生姜煮 たこ焼き  もやしのドレッシング和え	米飯 味噌汁(豆腐・ワカメ) 白身魚の紅生姜チーズピカタ 里芋の含め煮 オクラとミョウガの胡麻和え	米飯 清汁(冬瓜・ねぎ) ツナオムレツ キャベツソテー ブロッコリーのなめ茸和え	米飯【黒ごまの日】 味噌汁(大根・葉大根) 他人煮  ごぼうのしぐれ煮 手作り黒ごま豆腐	米飯 清汁(豆腐・三つ葉) 魚のねぎ味噌マヨネーズ焼き 青切昆布の煮物 胡瓜のゆかり和え
おやつ	マリービスケット	スイスロール	まがりせんべい	ソフール	蒸し饅頭	カスタードワッフル	どらやき(こしあん)

よこすか海軍カレーとは、明治時代に兵食として海軍の兵士が食べていたもので、海軍割烹術参考書にも記載されています。必ず牛乳とサラダをセットにして提供する事が定義とされています。

※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

