



献立表



	9/15(月)	9/16(火)	9/17(水)	9/18(木)	9/19(金)	9/20(土)	9/21(日)
朝	米飯 味噌汁(玉ねぎ・わかめ) ひじき煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(南瓜・葉大根) 切干大根の煮付け 牛乳 味付けのり	米飯 味噌汁(じゃが芋・ねぎ) 筑前煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(さつま芋・えのき) 卵の花の炒り煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(白菜・ブナピー) さつまいもの煮物 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(大根・貝割れ) がんもの含め煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(もやし・しいたけ) 五目金平 牛乳 鮭ふりかけ
昼	赤飯【敬老の日】 茶碗蒸し 天ぷら盛り合わせ イチゴプリン 	米飯 味噌汁(厚揚げ・貝割れ) 鶏肉の蜂蜜レモン焼き 五目豆 ピーチムース	フォカッチャ【イタリア料理の日】 ミネストローネ 手作りミラノ風カツレツ イタリアンサラダ ティラミス 	米飯 味噌汁(豆腐・わかめ) 厚揚げのカレー炒め 厚焼玉子 青梗菜としめじのお浸し	米飯 味噌汁(玉麩・わかめ) 三色そばろ じゃが芋の煮物 手作り小豆ババロア	米飯 中華スープ エビチリ豆腐 餃子  もやしのナムル	米飯 味噌汁(ほうれん草・えのき) 手作り鱈のアーモンドフライ 野菜ソテー バナナ
夕	米飯 清汁(切麩・ねぎ) 鶏肉のもろみ味噌焼き 南瓜の煮物 手作りなめたけ	米飯 味噌汁(里芋・ナメコ) 千草焼き 角麩の煮物 オクラとえのきの和え物	米飯 味噌汁(豆腐・舞茸) 魚の蒲焼風 里芋の煮っころがし 白菜のゆかり和え	米飯 コンソメスープ 魚のムニエル オーロラソース 冬瓜と鶏団子の煮物 リンゴ缶	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 白身魚のとろろ蒸し そら豆吉野煮 蕪の柚子風味和え	米飯 清汁(花麩・三つ葉) 鶏肉の味噌くわ焼き 長芋の白煮 メロンムース	米飯 味噌汁(南瓜・ねぎ) 他人煮 なすと海老のオイスター炒め キャベツのオカカマヨ和え
おやつ	敬老の日和菓子	レモンケーキ	蒸し饅頭	牛乳ドーナツ	手作り  スイートポテトケーキ	かっぱえびせん	プチシュー



イタリア語で「料理」を意味する「cucina(クチーナ)」の語呂合わせから9/17がイタリア料理の日と言われるようになりました。
より多くの日本人にイタリア料理・文化の魅力を知ってもらい、ファンを増やすことを目的としています。

※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