

献立表

	10/6(月)	10/7(火)	10/8(水)	10/9(木)	10/10(金)	10/11(土)	10/12(日)
朝	米飯 味噌汁(さつまいも・えのき) きんぴらごぼう 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(キャベツ・舞茸) 肉じゃが 牛乳 味付け海苔	米飯 味噌汁(もやし・しいたけ) 鶏肉のすき煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(小松菜・もやし) 卵の花の炒り煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(大根・葉大根) ぜんまい煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(南瓜・油揚げ) 白菜の煮浸し 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(豆腐・貝割れ) 里芋の含め煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯【十五夜】 味噌汁(白菜・油揚げ) ハンバーグ 目玉焼き 手作りグレープゼリー	米飯 味噌汁(玉ねぎ・わかめ) 魚の竜田揚げ ひじきの炒め煮 メロンムース	米飯【羊羹の日】 味噌汁(豆腐・わかめ) 魚のとろろ昆布焼き 蓮根と蒟蒻の甘辛煮 手作り水ようかん	米飯 清汁(切麩・三つ葉) 筍とふきの土佐煮 手作り南瓜ババロア	【目の愛護デー】 ビビンバ丼 わかめスープ 手作りブルーベリーゼリー	米飯 味噌汁(小松菜・しいたけ) 肉じゃがコロッケ なすの煮物 リンゴ缶	豆乳ロールパン【豆乳の日】 豆乳クラムチャウダー カレーの包み揚げ 豆乳ブラマンジェ
夕	米飯 味噌汁(豆腐・貝割れ) 鱈のきのこあんかけ 南瓜の煮物 ところてんサラダ	米飯 味噌汁(南瓜・ねぎ) 鶏肉の山賊焼き 車麩の煮物 そら豆のサラダ	米飯 味噌汁(蕪・葉大根) とんてき ピーマンのじゃこ炒め 大根サラダ	米飯 オニオンスープ 鶏肉のハニーマスタード焼き きのこソテー キャベツリンゴサラダ	米飯【トマトの日・ポテサラの日】 コンソメスープ 鶏肉のトマト煮 ブロッコリーソテー 手作りポテトサラダ	米飯 味噌汁(もやし・わかめ) 鶏肉の香味焼き さつまいものレモン煮 オクラのオカカ和え	米飯 味噌汁(さつまいも・ねぎ) きのこ竹輪の卵とじ 豆腐の木の芽味噌焼き 白菜の甘酢生姜和え
おやつ	十五夜饅頭	カントリーマアム	雪の宿	ソファール	レモンケーキ	吹雪饅頭	豆乳焼きドーナツ



十五夜とは中秋の名月を鑑賞し収穫に感謝する行事です。十五夜の日、旧暦の8月15日を指すため、毎年変わります。
愛知県の一部の地域では「お月見どろぼう」という子どもたちがお供え物を盗んで良いという風習もあります。

※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