

献立表



	9/7(月)	9/8(火)	9/9(水)	9/10(木)	9/11(金)	9/12(土)	9/13(日)
朝	米飯 味噌汁(厚揚げ・ワカメ) 里芋の含め煮 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(小松菜・ブナピー) 白菜の煮浸し 牛乳 明太子風味ソース	米飯 味噌汁(さつま芋・エノキ) がんもの含め煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(白菜・油揚げ) きんぴらごぼう 牛乳 玉子風味ソース	米飯 味噌汁(モヤシ・ほうれん草) 肉じゃが 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(ナス・ナメコ) 鶏肉のすき煮 牛乳 のり佃煮	米飯 味噌汁(南瓜・葉大根) ぜんまい煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 味噌汁(さつま芋・シメジ) 魚の中華あんかけ 青菜炒め カクテル缶	ハヤシライス(オムハヤシ) オムレツ 花野菜サラダ ヨーグルト 	栗ご飯【重陽】 清汁(豆腐・三つ葉) 鯖の塩焼き  ナスの煮浸し 梨	米飯 味噌汁(豆腐・ネギ) 鶏肉のガーリックバター焼き 南瓜の含め煮 海藻サラダ	米飯 味噌汁(玉麴・ネギ) 魚の生姜天 里芋の煮物 手作りミルクティーゼリー	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	米飯 味噌汁(厚揚げ・貝割れ) 鶏肉の蜂蜜レモン焼き 五目豆 黄桃缶
夕	米飯 コンソメスープ 鶏肉のカレームニエル キャベツとウインナーの炒め物 豆サラダ	米飯 味噌汁(厚揚げ・舞茸) ホッケの煮付け さつま芋のレモン煮 ほうれん草のお浸し	米飯 味噌汁(大根・ネギ) 豚肉の甘辛煮 スナップエンドウの煮物 ところてんサラダ	米飯 清汁(冬瓜・貝割れ) 鱈の味噌焼き しのだ巻の煮物 メロンムース	米飯 味噌汁(白菜・エノキ) 厚揚げステーキ そぼろのご飯 小松菜とあさりの生姜炒め ひじきと白菜のサラダ	米飯 清汁(豆腐・三つ葉) 魚のネギ味噌マヨネーズ焼き 蓮根の煮物 きゅうりのゆかり和え	米飯 味噌汁(里芋・ナメコ) 千草焼 角麴の煮物 オクラとエノキの和え物
おやつ	どら焼き(こしあん)	スーパーカップ(バニラ)	花菊饅頭	手作り小倉フレンチトースト	カントリーマアム	雪の宿	吹雪饅頭



中国では奇数を縁起が良い「陽の数」とし、その中でも一番大きい数「9」が重なる9月9日を大変めでたい日としました。一方で、陽の気が強すぎて不吉なことが起こりやすい日ともされたことから、邪気を払いつつ、無病息災を願う節句の風習が行われるようになりました。菊の花には不老不死の力があるとされています。

※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