

予定献立一覧表

常食

2024年8月1日(木)

～

2024年8月31日(土)

	1(木)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	
朝	パン えびグラタン ゆで野菜サラダ コンソメスープ 牛乳200ml	御飯 五目厚焼き玉子 野菜のごま和え 味噌汁(だい・油) 牛乳200ml	パン ウインナーポトフ風 コールスローサラダ パンパキンスープ 牛乳200ml	御飯 ハムと野菜の炒め物 納豆 味噌汁(わかめ・揚) 牛乳200ml	御飯 鰯バーグ 大根とツの和え物 味噌汁(特・特) 牛乳200ml	パン 鶏団子と野菜のクリーム煮 フルーツ(バナナ) 牛乳200ml	御飯 赤魚の粕漬け焼き 白菜のくるみ和え 味噌汁(油・玉) 牛乳200ml	パン スクランブルエッグ ブロッコリーサラダ パンパキンスープ 牛乳200ml	御飯 加伊の生姜醤油焼き 小松菜のお浸し 味噌汁(玉・まい) 牛乳200ml	パン ハムソテー ごぼうサラダ コンソメスープ(特・特) 牛乳200ml	
昼	御飯 豚肉の塩だれ炒め えびつみれの煮物 金時豆 具沢山汁	御飯 鶏肉のバターソテー キャベツとツの炒め フルーツ 卵のスープ	御飯 鯖の梅汁風味焼き 金平ごぼう 冷奴 山形だしのせ 味噌汁(しめじ・玉)	御飯 夏野菜と牛肉の炒め じゃが芋の煮物 フルーツ(マンゴー) かき玉汁	御飯 鶏肉と卵の親子煮 蓮根きんぴら 胡瓜の甘酢生姜和え 清汁(葉・麩)	御飯 温玉キーマカレー 大根サラダ ピーチミックスゼリー	さつまいもご飯 鶏肉とズッキーナのトマト煮 長芋とツの梅肉和え フルーツ(すいか) 味噌汁(かぼ・しめ)	御飯 牛丼 大根と帆立の和え物 フルーツカクテル 味噌汁(揚げ・白)	御飯 スパニッシュオムレツ 鶏団子のトマト煮 グリーンサラダ 豆乳スープ	御飯 鰯のバター醤油焼き キャベツとひき肉の炒め 浅漬け(キュウ・ニン) 味噌汁(かぼ・玉)	
間	芋ようかん	ヨーグルトケーキ	チョコレートパバロア	プチシュー	水まんじゅう	アイス	プチケーキ(カ・シ)	クレープ(バナナ)	どら焼き	カステラ(蜂蜜)	
夕	御飯 鰯の照り焼き 南瓜の煮物 キュウとツの酢の物 清汁(マイ・柚)	御飯 牛肉の柳川風 なすの揚げ浸し 小松菜のピーナツ和え 味噌汁(里芋・葱)	御飯 回鍋肉 ツと青菜のナムル 杏仁豆腐 ワタンスープ	御飯 ムツの磯風味焼き がんもの煮物 ほうれん草のごま和え 味噌汁(さつま・玉)	御飯 蒸し豚の梅かけ 青梗菜とEの炒め物 トマトのおろし和え 味噌汁(かぼ・白)	御飯 海鮮炒め 冬瓜と野菜の煮物 野菜の味噌マヨ和え 清汁(豆腐・葱)	御飯 牛肉のオイスター炒め 里芋の煮物 春雨とツの和え物 味噌汁(特・麩)	御飯 鯖のタルタル焼き こぶき芋 いろいろ豆の和え物 味噌汁(特・特)	御飯 豚肉のニラ炒め かぼちゃ焼売 春雨サラダ 中華スープ(青・ネ)	御飯 鶏肉の磯焼き さつま芋のレモン煮 梅しそ和え 清汁(はんぺん・葱)	
	11(日)	12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	17(土)	18(日)	19(月)	20(火)	
朝	御飯 炒り豆腐 小松菜のおかか和え 味噌汁(キャベツ・揚) 牛乳200ml	たまご雑炊 鮭バーグ 小松菜のピーナツ和え 牛乳200ml	パン えびのクリーム煮 ブロッコリーのサラダ 牛乳200ml	御飯 玉子焼き 人参と納豆のお浸し 味噌汁(ジャガ・葱) 牛乳200ml	パン オムレツ(チーズ入り) コールスロー コンソメスープ(特・ニン) 牛乳200ml	御飯 いわしのかつお煮 白菜の煮浸し 味噌汁(オクラ・E) 牛乳200ml	パン かぼちゃグラタン ブロッコリーサラダ コンソメスープ 牛乳200ml	御飯 鮭のみりん醤油焼き 白菜のお浸し 味噌汁(しめ・特) 牛乳200ml	御飯 ハムと野菜の炒め 小松菜とツの和え物 味噌汁(じゃが・葱) 牛乳200ml	パン 大豆のトマト煮込み コールスロー 牛乳200ml	
昼	御飯 豚の生姜焼き さつま揚げの煮物 フルーツ 清汁(マイ・ミツ)	御飯 ハンバーグトマトソースかけ じゃこサラダ フルーツ(ぶどう缶) ABCスープ	御飯 かれいの煮付け 南瓜の鶏そぼろかけ 三色豆 味噌汁(さつま・玉)	御飯 麻婆茄子 春雨中華サラダ 杏仁フルーツ 卵とコーンのスープ	冷やし中華 海老にら饅頭 みつ豆	御飯 鶏肉の黒酢煮 魚肉ソーセージのチキンカレー フルーツゼリー わかめスープ	御飯 厚揚げと豚肉の炒め 里芋の味噌煮 大根とツのマヨ和え 清汁(麩・ミツ)	御飯 豚の味噌醤油焼き Eの炒め物 フルーツカクテル和え 味噌汁(玉・油)	御飯 牛肉の塩だれ炒め かぼちゃのいとこ煮 とろろ芋 味噌汁(豆腐・なめ)	御飯 赤魚の味噌焼き れんこん金平 フルーツ(パイ缶) 豚汁	御飯 鶏肉の甘辛炒め 厚揚げの煮物 モロヘイヤのお浸し 味噌汁(玉・シメ)
間	チョコドーナツ	マイケキ パン	チョコワッフル	黒糖まんじゅう	たい焼き	ドームケーキ	上用饅頭(白)	プチケーキ	キャラメルプリン	カステラ(黒糖)	
夕	御飯 鰯の南蛮漬け ハの炒め物 ささみインゲンマ和え 味噌汁(特・特)	御飯 牛肉とごぼうの炒め物 大根・E団子の煮物 さつまいもサラダ 味噌汁(油・若布)	御飯 鶏肉のニラ炒め ほうれん草焼売 白菜とツの和え物 味噌汁(大根・油)	御飯 鰯の塩焼き 肉じゃが 豚 小松菜なめたけ和え 味噌汁(オクラ・占地)	御飯 豚しゃぶ薬味サラダ ツマ芋とリンゴの甘煮 もやしの和え物 味噌汁(特・特)	御飯 鰯の照り焼き 大豆の五目煮 長芋梅か和え 清汁(はんぺん・葱)	御飯 厚揚げと豚肉の炒め 里芋の味噌煮 大根とツのマヨ和え 清汁(麩・ミツ)	御飯 鯖の粕漬け焼き 高野豆腐の煮物 インゲンのずんだ和え 味噌汁(大根・葉)	御飯 鶏肉の照り焼き なすの揚げ浸し もやしのナムル風 味噌汁(大根・油)	御飯 ムツのチーズムニエル 白菜とEのソテー ポテトサラダ コンソメスープ(特・ニン)	
	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)	31(土)
朝	御飯 卵とはんぺんの炒め ほうれん草の和え物 味噌汁(にら・もや) 牛乳200ml	パン ハムと野菜のソテー リンゴのマヨサラダ コンソメスープ(特・ベジ) 牛乳200ml	御飯 五目玉子焼き インゲンの柚子風味和え 味噌汁(小松・玉) 牛乳200ml	パン 鶏団子のクリームスープ煮 花野菜サラダ 牛乳200ml	御飯 鰯の梅煮 青梗菜の和え物 味噌汁(豆腐・わかめ) 牛乳200ml	御飯 鰯バーグ 白菜とツの和え物 味噌汁(里芋・玉) 牛乳200ml	パン じゃが・ニンとのソテー フルーツ(白桃缶) パンパキンスープ 牛乳200ml	御飯 鯖の塩焼き 白菜おかか和え 味噌汁(なめこ・葱) 牛乳200ml	パン スクランブルエッグ 白菜のサラダ コンソメスープ(青・ニン) 牛乳200ml	御飯 いわしのかつお煮 小松菜なめたけ和え 味噌汁(特・特) 牛乳200ml	パン 鶏団子のトマト煮 白菜のサラダ(和) 牛乳200ml
昼	御飯 豚肉とズッキーナのソテー トマトペンネ フルーツカクテル 豆乳スープ	きのこご飯 鯖の味噌焼き 揚げだし豆腐 栗とさつま芋の白和え 清汁(ほうれん・麩)	御飯 茹で豚の胡麻だれかけ ピーマンとハムの炒め 焼きなす 清汁(麩・えのき)	御飯 鰯の生姜焼き おからの煎り煮 もやしの梅和え 清汁(あさり・三つ)	御飯 豚の焼肉炒め 温泉卵 ねばねば和え 具沢山汁	御飯 袱紗焼き がんもの煮物 れんこんの和え物 味噌汁(ジャガ・葱)	御飯 厚揚げと豚肉炒め 里芋の鶏そぼろかけ 長芋のゆかり和え 清汁(マイケ・ミツ)	御飯 鶏肉のバター醤油炒め 野菜のトマト煮 フルーツ(マンゴー) もずくと豆腐のスープ	御飯 牛カレーライス ツナサラダ みかんヨーグルト	御飯 鯖のピカタ ウインナーとマヨ炒め フルーツ(黄桃缶) コンソメスープ	御飯 カレイの塩麹漬け 冬瓜と野菜の煮物 小松菜のピーナツ和え けんちん汁
間	おかき	リンゴドーナツ	今川焼き	水まんじゅう(あん)	ロールケーキ	きみしぐれ	ようかん	パバロア いちご	ワッフル	クレープ(ヨーグルト)	バウムクーヘン
夕	御飯 海鮮の中華炒め 餃子 青菜のごま風味和え 卵スープ	御飯 鶏肉の磯焼き 切干大根の煮物 かぶの浅漬け 味噌汁(だい・白)	御飯 鰯の煮付け ブロッコリーの蟹あんかけ 長芋の二杯酢 味噌汁(特・シメ)	御飯 牛肉のニンニク風味炒め インゲンとひじきの煮物 煮豆(うぐいす豆) 味噌汁(里芋・葱)	御飯 カレイの粕漬け じゃが芋の炒め なすのおろし和え 味噌汁(白菜・揚げ)	御飯 鶏肉の生姜風味焼き かぼちゃサラダ キャベツの和え物 味噌汁(オクラ・特)	御飯 鯖の梅風味焼き 大根・E団子の煮物 小松菜の辛子和え 味噌汁(揚・玉)	御飯 ごぼうと豚肉の卵とじ 冬瓜の梅汁あん しらすと胡瓜の酢の物 清汁(大根・葉)	御飯 鯖の味噌煮 炒りなます 三色豆 清汁(豆腐・葱)	御飯 豚肉生姜焼き かぼちゃの煮物 長芋おくら和え 味噌汁(特・麩)	御飯 野菜と牛肉の炒め ツマ芋とリンゴの甘煮 枝豆のおろし和え 味噌汁(たまねぎ)