



# 8月分献立表



	月	火	水	木	金	土
	1日	2日	3日	4日	5日	6日
選択食	A: 赤魚の粕漬け B: 豚肉のくわ炒め	A: ホキの南部焼き B: 牛肉の炒め煮	A: 秋刀魚の梅煮 B: 鶏肉のレモン焼き	A: 鱈の野菜あんかけ B: ジャージャー麺	A: ホッケの七味焼き B: 鶏肉の味噌だれ焼き	A: 鯖の生姜煮 B: 牛肉のおろしポン酢炒め
通常献立	ご飯 蓮根の海苔金平 白和え お吸い物	ご飯 茄子の揚げ浸し カリフラワーの甘酢和え 味噌汁	ご飯 チンゲン菜の炒め物 冬瓜の冷やし鉢 味噌汁	菜飯 (B半量おにぎり) ソーセージ炒め くらげの酢の物 中華スープ (A)・プリン (B)	ご飯 大根のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し お吸い物	ご飯 じゃが芋の煮物 小松菜の和え物 味噌汁
おやつ	黄味あん饅頭	厚切りカットバウム	水羊羹小豆	りんごケーキ	キングドーナツ	ミニフィナンシェ
	8日	9日	10日	11日	12日	13日
選択食	<b>長寿ご飯の日</b>	A: カレイの香味ソース B: 中華丼	A: 鱈のムニエル B: 具だくさんオムレツ	A: 鱈のねぎ味噌焼き B: 鶏肉の生姜焼き	<b>ざる蕎麦膳</b>	A: 海老団子と白菜の野菜あん B: 焼き餃子
通常献立	ツナと枝豆のピラフ 南瓜のコロッケ 胡瓜とカニかまのマヨ和え 桃ゼリー・コンソメスープ	ご飯 (A) ビーフソテー ブロッコリーのピーナッツ和え 中華スープ	ご飯 きのこのソテー ほうれん草の洋風お浸し コンソメスープ	ご飯 茄子の煮物 長芋の梅肉和え お吸い物	炊き込みご飯 (半量) ざる蕎麦 ひじきの煮物 なます・あんみつ	ご飯 小松菜の炒め物 大根の甘酢和え 中華スープ
おやつ	カステラ	田舎饅頭	白ロール	柚子饅頭	エクレア	きんつば
	15日	16日	17日	18日	19日	20日
選択食	A: ホキの照り焼き B: 焼きそば	A: 鯖の梅おろしポン酢 B: 牛肉の柳川風	A: 太刀魚の煮付け B: 照り焼きハンバーグ	<b>長寿ご飯の日</b>	A: 鱈の塩麴焼き B: 揚げ出し豆腐	A: 赤魚の山椒煮 B: 牛焼肉
通常献立	ご飯 (B半量) 高野豆腐の玉子とじ しろなどえのきの和え物 お吸い物	ご飯 いんげん豆のじゃこ炒め 茄子のお浸し 味噌汁	ご飯 卵の花 二色浸し お吸い物	ご飯 豚肉のスタミナ味噌炒め インゲンの白和え・もずくトマト オクラのお吸い物	ご飯 蒸し茄子 和風サラダ 味噌汁	ご飯 南瓜の煮物 白菜の柚子和え お吸い物
おやつ	レモンケーキ	シュークリーム	南瓜饅頭	ミニマフィン	どら焼き	ロールケーキいちご
	22日	23日	24日	25日	26日	27日
選択食	<b>九州郷土料理</b>	A: 白身魚のフライトマトソース B: 豚肉のカレー炒め	A: 鮭と野菜の焼き浸し B: 牛肉とブロッコリーのオイスター炒め	A: ホキの漬け焼き B: 肉じゃが	A: 太刀魚の幽庵焼き B: 豚肉の和風煮込み	A: 鱈の甘辛煮 B: 親子丼
通常献立	鶏飯 お出汁 厚揚げのチャンプル 高菜と胡瓜の和え物・デザート	ご飯 キャベツのコンソメ煮 大根サラダ ポタージュスープ	ご飯 白菜の煮物 中華風春雨 中華スープ	ご飯 がんもの炊き合わせ オクラと鶏肉のおかか和え 味噌汁	ご飯 ピーマンの炒め物 胡瓜の酢の物 お吸い物	ご飯 (A) チンゲン菜の炒め物 白菜の柚子和え 味噌汁
おやつ	酒饅頭	あんずケーキ	ワッフルスティック	薄皮利休	豆乳饅頭	ミニショコラマフィン
	29日	30日	31日			
選択食	A: 鱈の味噌マヨ焼き B: 牛肉の野菜炒め	A: 赤魚の照り焼き B: 鶏肉の山椒煮	A: 鱈の煮付け B: 豚肉の塩だれ炒め			
通常献立	ご飯 南瓜のいとこ煮 ほうれん草のわさび和え お吸い物	ご飯 焼き茄子 アスパラのお浸し 味噌汁	ご飯 ぜんまいの煮物 胡瓜の酢の物 味噌汁			
おやつ	フルーツ	さとうきび饅頭	鯛焼き			