

8月の食事メニュー

	月	火	水	木	金	土
日付	1	2	3	4	5	6
行事						
昼食	ご飯 鶏唐揚げねぎソース なます 味噌汁（なす） パン	ご飯 紅鮭のマヨネーズ焼 酢物（もずく） むらくも汁 もも缶	いなり寿司 松島焼 茶碗蒸しミニ 煮豆（いんげん豆） 人参スープ フルーツポンチ	ご飯 鶏肉の竜田揚げ もやしとニラの炒め煮 すまし汁（ソーメン） キウイフルーツ	ご飯 白身魚のビーツソースかけ 茄子華風和え すまし汁（エビボール） バナナ	ご飯 鰯のムニエルソース もやしの中華風酢の物 五目汁 ネーブル
おやつ	蒸饅頭	蒸饅頭	蒸饅頭	蒸饅頭	やわらかサブレ	長崎鉄カステラ
夕食	ご飯 鰯の味噌煮 鶏レバー生姜煮 雷汁	ご飯 牛肉ごぼう揚げ ひじきまめ煮 きのこ汁	麦飯 冷汁 茄子のみぞれかけ 漬物（べったら）	ご飯 豆腐のステーキ エビサラダ 味噌汁（かぼちゃ）	ご飯 麻婆茄子 ピーマン和え（ほうれん草） 中華スープ（うずら）	親子丼 ピーマンのじゃこ煮 すまし汁（大根葉） 漬物（らっきょう）
日付	8	9	10	11	12	13
行事				★山の日★		
昼食	ご飯 鶏唐揚げねぎソース オクラの酢の物 すまし汁（卵豆腐菜の花） ネーブル	ご飯 鰯の揚げ煮 ほうれん草の胡麻よごし 味噌汁（大根） キウイフルーツ	ご飯 香味焼き 焼き茄子 すまし汁（かまぼこ） パン	ご飯 魚の南蛮漬 南瓜の小倉煮 味噌汁（しめじ） バナナ	ご飯 鶏みそ焼 サラダ（ところてん） すまし汁（小松菜） あまなつ缶	ご飯 鰯のおろし煮 レイシと茗荷の和え物 赤だし ネーブル
おやつ	和菓子	プリン	蒸饅頭	蒸饅頭	シュークリーム	和菓子
夕食	ご飯 魚のきのこ味噌焼き キャベツのゆかり和え すまし汁（あさり）	ご飯 豚肉の卵とし 人参リンゴサラダ しめじ汁	ご飯 鶏のピカタ キムチ和え 味噌汁（じゃがいも）	おにぎり 冷やしソーメン ごま酢和え 漬物（らっきょう）	ご飯 焼肉 南瓜の甘辛煮 かき玉汁	ご飯 炒り鶏 りんご甘煮 すまし汁（三ツ葉）
日付	15					
行事						
昼食	赤飯 鰯の味噌煮 山芋の天つゆかけ 生パン					
おやつ	和菓子					
夕食	ご飯 海老ケチャップ炒め ほうれん草中華風 中華スープ					

※仕入れ等の都合により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。
 ※利用者様個人のアレルギー・嗜好を考慮しメニューを変更する場合がございます。