9月の食事メニュー

	月	火	水	木	金	土
日付		1	2	3	4	5
行事						
昼食		ご飯 紅鮭の塩焼き 卵の花炒り きのこ汁 フルーツカクテル缶	おにぎり 冷やし中華 炒り豆腐 べったら漬 梨	麦飯 豆腐チキンボール 春菊と湯葉の煮びたし すまし汁（もずく） 黄桃缶	ご飯 サワラの西京焼き インゲンのごま和え きりこみ汁 みかん缶	ご飯 チキン南蛮 ところてんサラダ すまし汁（卵豆腐） 甘夏缶
おやつ		宇治抹茶ワッフル	まきばのヨーグルト	蒸饅頭	シルキーコッタ	蒸饅頭
夕食		ご飯 肉じゃが ほうれん草の白和え かき玉汁	ご飯 豚肉のオイスター炒め 茄子のみぞれかけ すまし汁（焼き麩）	ご飯 ブリの照り焼き さつま芋甘露煮 味噌汁（キャベツ）	ご飯 筑前煮 オクラのおかか和え すまし汁（えのぎ）	チャーハン 鶏レバーの生姜煮 きざみ柴漬け 水ギョーザ
日付	7	8	9	10	11	12
行事				★誕生会★	★誕生会★	
昼食	ご飯 鶏唐揚げのおろし和え にかうりサラダ すまし汁（かまぼこ） ぶどう	ご飯 鯖のみりん漬け焼き かぼちゃ饅頭 すまし汁（うずらの卵） 甘夏缶	ご飯 赤魚の煮つけ ほうれん草のごま和え 雷汁 黄桃缶	赤飯 鶏ミンチの五日蒸し カニ淡雪 すまし汁（梅ソーメン） フルーツカクテル	赤飯 野菜入り鶏つくね 大根のそぼろ煮 すまし汁（卵豆腐） フルーツヨーグルト	麦飯 鯖の照り焼き ろいかわの湯葉和え すまし汁（焼き麩） みかん缶
おやつ	蒸饅頭	リングドーナツ	季節の和菓子	マンゴーケーキ	マロンケーキ	黒糖ケーキ
夕食	麦飯 干草焼き 野菜の辛子醤油和え すまし汁（あさり）	ご飯 高野豆腐の鶏そぼろ煮 小松菜のおひたし きのこ汁	大豆ボールの和風野菜あんかけ 揚げ茄子の鶏ミンチ煮 すまし汁（えび）	ご飯 さんまの蒲焼き きんぴらごぼう かき玉汁	ご飯 鯖の煮つけ 菜の花と人参の辛子和え 味噌汁（かぼちゃ）	高野豆腐とEの卵とし 青梗菜と油揚げの煮びたし すまし汁（エビボール）
日付	14	15	16			
行事						
昼食	ご飯 コロッケ ほうれん草とえのきのソテー 帆立スープ 甘夏缶	炊き込みご飯 松島焼き 茶碗蒸しミニ すまし汁（お花の豆腐） 果物盛り合わせ	ご飯 鶏唐揚げねぎソース れんこん炒め すまし汁（もずく） フルーツカクテル			
おやつ	蒸饅頭	蒸饅頭	黒糖蒸しパン			
夕食	ご飯 さんまのみぞれ煮 焼き茄子 すまし汁（はんぺん）	麦飯 豚肉と大根の煮物 インゲンのごま和え きりこみ汁	ご飯 鯖の塩焼き オクラのおかか和え 赤だしわかめ			

※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。