## 9月 予定献立表 PI ᠅NE ADACHI ※都合により献立を変更する場合がありますので、ごて承下さい

常食						※都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承下さい。	
	II K	01日(月)	02日(火)	03日(水)	04日(木)	05日(金)	06日(土)
		スクランブルエッグ	肉団子の煮物	冬瓜のそぼろ煮	さつま揚げとピーマンの炒め物	` ´	1仏と玉ねぎのソテー
朝		牛乳	牛乳 ふりかけ(やさい)	ジョア	牛乳	牛乳 梅びしお	牛乳
		味噌汁(キヌサヤ・なめこ)		味噌汁(さつま芋・かいわれ)			ふりかけ(たらこ) 味噌汁(春菊・えのき) 米飯(150g)
昼		白菜のゆず和え	鮭の味噌マヨソース キャベツとコーンの胡麻ドレ和え		鶏肉のバーベキューソースかけ 蒲鉾とわかめのぬた和え	はんぺんのたらこ和え	ボロネーゼ ツナサラダ コーヒーゼリー
<u>(</u>		味噌汁(菜の花・油揚げ)		味噌汁(菜の花・わかめ)	1	フルーツ(オレンジ) 味噌汁(小松菜・小町麩) 米飯(150g)	コンソメスープ (アスパラ・コーン)
		黒糖ケーキ	やわらかおかき うす塩	水ようかん	コーヒーロール	お楽しみアイス	どらやき
タ		里芋の和風あんかけ 小松菜のごま和え	豚肉のすき焼き風煮 厚焼き卵 なすの酢味噌和え 米飯(150g)	生揚げの含め煮 三つ葉と笹かまの和風和え	揚げ出し豆腐 みぞれあん チンゲン菜とウインナーの中華煮 胡瓜と人参のしその実和え 米飯(150g)	春雨とにらの中華炒め	さわらの菜種焼き 冬瓜と人参の煮物 菜の花ともやしの和え物 米飯(150g)
	07日(日)	08日(月)	09日(火)	10日(水)	Ⅱ日(木)	12日(金)	13日(土)
	マカロニサラダ フルーツ(黄桃缶)		がんもの含め煮 胡瓜と人参の和え物	じゃが芋とツナの炒め物 白菜の浅漬け風	車麩の卵とじ とろろ芋	ごぼうの炒め煮 卵豆腐	生揚げの煮物カニカマとブロッコリーのドレッシング和え
朝	チョコパン	のり佃煮 味噌汁(油揚げ・玉葱)	牛乳 かつおみそ 味噌汁(春菊・ふ) 米飯(150g)	ふりかけ (のりたま) 味噌汁 (いんげん・白玉麩)	牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(しいたけ·玉葱) 米飯(150g)		牛乳 たまご風味ソース 味噌汁(冬瓜·わかめ) 米飯(150g)
	きのことプロッコリーの中華和えりんごのコンポート 味噌汁(わかめ・白玉麩)	フルーツ(バナナ)	ルーローハン カニシューマイ 杏仁豆腐 中華スープ (わかめ・玉葱)	ほっけの塩焼き もやしのゆかり和え フルーツ(ぶどう缶) 味噌汁(小松菜・葱) 米飯(150g)	はんぺんチーズフライ フルーツミックス	鯖の照り焼き 小松菜の錦糸和え フルーツ(オレンジ) 味噌汁(インゲン・大根) 米飯(150g)	チキンカレー ツナサラダ フルーツヨーグルト
	オレンジゼリー	抹茶ロール	チョコバウム	レモンケーキ	やわらかおかき きなこ	ぶどうゼリー	人形焼
タ	卯の花炒め キャベツの浅漬け風	白菜の高菜和え	タラのきのこソース かぶの旨煮 菜の花のしらす和え 米飯(150g)		めばるの粒マスタード焼き キャベツとベーコンのコンソメ煮 海老とプロッコリーの和風和え 米飯(150g)	ジャーマンポテト	ホキの味噌漬焼き ソーセージと卵の炒め物 はんぺんのたらこ和え 米飯(150g)
	14日(日)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	20日(土)
朝	りんごのコンポート 牛乳	キャベツの高菜和え 牛乳	カリフラワーとベーコンの塩煮 胡瓜の浅漬け風 牛乳	とろろ芋 ジョア	金平ごぼう 厚焼き卵 牛乳	魚肉ソーセージのソテー しらすおろし 牛乳	里芋の煮物 菜の花のおかか和え 牛乳
		味噌汁(ほうれん草・大根) 米飯(150g)	米飯(I50g)	味噌汁(キヌ・白玉 米飯(150g)	米飯(I50g)	米飯(I50g)	ゆずみそ 味噌汁(キヌサヤ・ワカメ) 米飯(I50g)
	フルーツ(ぶどう缶) 清汁(万葱·白玉麩) 米飯(150g)	天ぷら(天つゆ) 炊き合わせ きのことれんこんのサラダ	フルーツ(バナナ) 味噌汁(わかめ・小松菜) 米飯(150g)	キャベツとコーンの胡麻ドレ和え フルーツミックス	ホキのタルタルソースかけ 白菜と海老の和風サラダ フルーツ(黄桃缶) 味噌汁(油揚げ・なめこ) 米飯(150g)	ハヤシライス 花野菜サラダ フルーツョーグルト	蒸し豚おろしソース ナスのごま和え 洋梨のコンポート 味噌汁(なめこ・チンゲン) 米飯(150g)
	抹茶パンケーキ ソフトクリーム(IF)	紅白まんじゅう	りんごプリン	バウムクーヘン ソフトクリーム (3F)	紅茶ケーキ	やわらかおかき砂糖醤油	青りんごゼリー ソフトクリーム (2F)
タ	ポークチャップ	大根とさつま揚の旨煮 ブロッコリーとコーンのマヨサラダ	鶏肉のポン酢焼き 里芋と竹輪の煮物 ひじきサラダ 米飯(150g)	めばるの柚子胡椒焼き がんもの煮物 ほうれん草のなめ茸和え	豚肉じゃが はんぺんとニラの中華炒め 胡瓜の酢の物 米飯(150g)	鮭の塩焼き 小松菜と厚揚げのオイスター炒め かぶのゆかり和え 米飯(150g)	アジの蒲焼風 肉団子と冬瓜の煮物 しらすと胡瓜の和え物 米飯(150g)
	21日(日)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	27日(土)
	りんごのコンポート	オウレン草としめじの和風和え	キャベツのゆかり和え	きのこの和え物	肉団子と玉葱の中華煮 白菜の浅漬け風	ソーセージとアスパラのソテー 菜の花のしらすあえ	大根と油揚げの塩煮カリフラワーとササミの和え物
朝	グリンピースのポタージュ	ふりかけ(やさい) 味噌汁(キヌサヤ・長葱)	牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(チンゲン・白玉麩) 米飯(150g)	ジョア かつおみそ 味噌汁(花麩・玉葱) 米飯(150g)	牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(スナップ・麩) 米飯(150g)	牛乳 のり佃煮 味噌汁(春菊・大根) 米飯(150g)	牛乳 ふりかけ(たらこ) 味噌汁(玉葱・油揚げ) 米飯(150g)
	チキン南蛮 海藻サラダ	野菜タンメン 肉団子	メバルのいり焼き 茄子といんげんの味噌和え		サワラの味噌焼き キャベツと胡瓜の塩昆布和え	豚ひき肉のチーズ玉子焼き コーンサラダ	鶏肉の塩こうじ焼き ブロッコリーと海老の和風和え
昼		マンゴープリン	洋梨のコンポート	フルーツ(黄桃缶)	フルーツ (バナナ)	フルーツミックス 味噌汁(小松菜・油揚) 米飯(150g)	フルーツ(白桃) 味噌汁(ワカメ・チンゲン菜) 米飯(I50g)
	, ,,		· • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	やわらかおかき コンポタ	`	ようかんロール	ヨーグルトケーキ
タ	蒸し太刀魚の葱ソース カリフラワーとインゲンのコンソメ煮 人参とチンゲン菜のおかか和え	鯖のカレーソテー 春雨と海老の中華炒め 白菜の高菜和え	煮込みハンバーグ かぶとハムのコンソメ煮 海藻サラダ	たらの香味ソースかけ 茄子と小松菜のオイスター炒め きゅうりのなめ茸和え	鶏肉のきのこソースかけ ジャガイモとインゲンのバターソテー 大根サラダ	竹輪とピーマンの炒め物 ほうれん草としめじのドレッシング和え	擬製豆腐 かぶとツナの旨煮 胡瓜とえのきのしその実和え
			米飯(150g)	米飯(150g)	米飯(150g)	米飯(150g)	米飯(150g)
			30日(火) 冬瓜とハムのコンソメ煮				
朝	フルーツ(ぶどう缶) 牛乳 クラムチャウダー りんごパン	味噌汁(チンゲン菜・麩)	白菜のポン酢和え 牛乳 ゆずみそ 味噌汁(椎茸・コマツナ) 米飯(150g)				
昼	キャベッとカニカマのドレッシング和え フルーツ(オレンジ) 清汁(小町麩・みつ葉)	鮭の塩焼き 小松菜のおかか和え りんごのコンポート 味噌汁(油揚げ・ホウレンソウ)	ポークカレー ツナサラダ フルーツヨーグルト				
	米飯(150g)	米飯(150g)	# L > / /	-003			- 600
	黒蜜きなこパンケーキ 蒸し鶏のごまだれソース サツマ揚げとピーマンの味噌炒め	焼き餃子	栗ようかん 蒸し赤魚のおろしソース 切り昆布と油揚げの煮物			Men !	
タ	もやしのザーサイ和え	大根の高菜和え	かぼちゃサラダ 米飯(150g)	127		THE	