



今月の献立



【デイサービス】

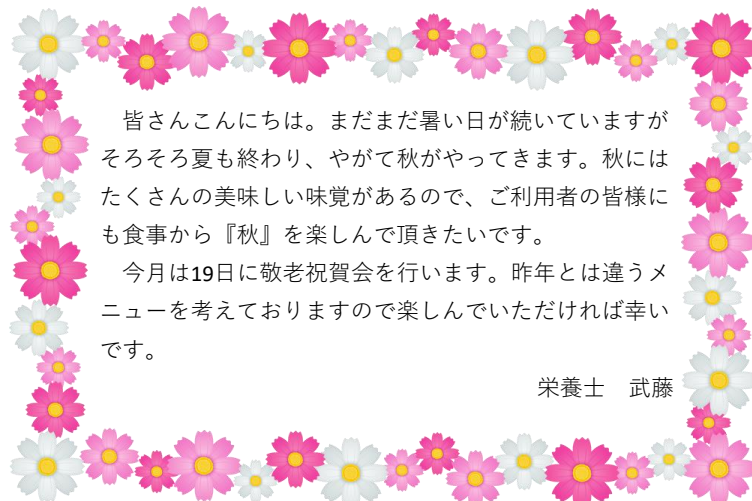
2021年9月



※赤字はおすすめメニューです。

※都合によりメニューが変更する場合があります。

		1	2	3	4			
		赤飯 豚肉のおろしだれかけ 里芋サラダ 豆乳味噌汁 アスパラのピーナツ和え じゃが芋のおかか煮 果物(びわ)	ご飯 豚の生姜焼 酢味噌和え 里芋のとろみ汁 ピーマンのカレー和え じゃが芋のケチャップ炒め 果物(みかん)	ご飯 焼き鯖のねぎソースかけ 添え(ジャガイモ) マロニーの酢の物 具沢山味噌汁 さつまいもの甘露煮 ブロッコリーのマスタード和え 果物(バナナ)	ご飯 魚の蒲焼 添え(南瓜) 胡麻和え かしわ汁 アスパラとベーコンのソテー ひじきの煮物 果物(洋なし)	昼食		
		6	7	8	9	10	11	
昼食		ご飯 魚のオイスターマヨ焼 添え(じゃが芋) 中華サラダ おろし汁 厚焼き卵 なすのもろみ和え 果物(マンゴー)	ご飯 鶏の梅酒煮 添え(花型人参) もやしとピーマンのナムル くずし豆腐のすまし汁 アスパラガスの胡麻和え じゃが芋のコンソメ煮 バナナ	ご飯 鶏の明太マヨ焼き 添え(サツマイモ) おろし和え すまし汁(手まり麩) かまぼこのわさび和え いんげんのピーナツバター和え みかん	ご飯 鯖の味噌煮 添え(法蓮草) 蒸し鶏の梅肉和え 吉野汁 酢味噌和え ピリ辛こんにゃく 果物(バナナ)	ご飯 魚のオーロラソース焼き 添え(ブロッコリー) ひじきのパスタサラダ キャベツのスープ じゃがいものマスタード和え オレンジ 南瓜のカレー炒め	ご飯 鶏のオイスターソース煮 添え(ながいも) 大豆の味噌サラダ すまし汁(しんじょう) 人参のピリ辛炒め ほうれん草のナッツ和え リンゴのシナモン煮	昼食
		13	14	15	16	17	18	
昼食		黒米ご飯 豚肉のごまだれかけ もやしのおかか和え 貝汁 トマトのマリネ ツナマヨスパゲッティ 果物(マンゴー)	ご飯 魚の梅しそ焼き 添え(茄子) 南瓜の白和え すまし汁(なると) マカロニの明太子和え ささみのケチャップ煮 果物(みかん)	ご飯 魚の酒蒸し 添え(人参) 和風ドレッシングサラダ すまし汁(湯葉) 大根の梅あえ 厚揚げのケチャップ煮 果物(バナナ)	ご飯 鶏の甘酢煮 添え(さつまい) 南瓜のサラダ 豆腐のすまし汁 長いものゆかり和え 煮豆 果物(梨)	ご飯 キャベツのおかか和え 添え(ブロッコリー) いわしのつみれ汁 じゃが芋のおやき ほうれん草のサラダ 果物(パイン)	ご飯 魚の治部煮 添え(法蓮草) わかめサラダ 里芋の味噌汁 キャベツの梅和え ピーマンのホタテ煮 りんごの甘煮	昼食
		20(敬老の日)	21	22	23(秋分の日)	24	25	
昼食		ご飯 鯖の辛味噌揚げ 添え(白菜ゆかり) 玉ねぎサラダ 胡麻スープ パプリカのマスタード和え ブロッコリーのごま和え 果物(バナナ)	ご飯 鶏のにんにくマヨ焼き 添え(スパゲッティ) ミモザサラダ 吉野汁 わかめの酢の物 さつまいものミルク煮 果物(マンゴー)	ご飯 魚の生姜味噌焼き 添え(南瓜) しらすの酢の物 すまし汁(ほうれんそう) じゃが芋のコンソメ煮 サーモンマリネ バナナ	敬老祝賀会 ホタテの混ぜご飯 天ぷら すき焼き テリヤキ 魚の煮付け 柿なます ケーキ	ご飯 魚の梅酢あんかけ ほたてのサラダ 豆乳味噌汁 里芋の煮物 キャベツもろみ和え 果物(梨)	シーフードカレー かにサラダ ハニラッシー 錦糸卵のえびしんじょう がんもの煮付け マンゴー	昼食
		27	28	29	30			
昼食		ご飯 魚のごま味噌煮 添え(ながいも) 茄子ともやしのナムル風 ねぎのスープ 大根のもちもち焼き しめじの梅和え 果物(みかん)	ご飯 魚のピカタ 添え(ジャガイモ) 白きくらげの酢の物 コーンスープ キャベツのピーナツ和え はんぺんの生姜マヨ焼き 果物(みかん)	ご飯 鶏の薬味ソースかけ 添え(花人参) 豆腐サラダ 根菜味噌汁 いんげんとちくわの煮物 キャベツの塩昆布和え 果物(キウイ)	ご飯 魚の煮付け 添え(里芋) 辛し和え すまし汁(はなふ) 卵焼き 大根のゆかり和え 果物(みかん)			



皆さんこんにちは。まだまだ暑い日が続いていますがそろそろ夏も終わり、やがて秋がやってきます。秋にはたくさんの美味しい味覚があるので、ご利用者の皆様にも食事から『秋』を楽しんで頂きたいです。

今月は19日に敬老祝賀会を行います。昨年とは違うメニューを考えておりますので楽しんでいただければ幸いです。

栄養士 武藤