



# 令和3年 9月 献立表



日	月	火	水	木	金	土
			1 米飯 吸い物(ふ・かいわれ) 鶏肉のカレー風味焼き じゃが芋の味噌煮 キャベツとコーンのサラダ オレンジ ミルクドーナツ	2 米飯 味噌汁(大根・大根葉) めばるの煮付け 厚揚げの炒め物 マカロニサラダ とろろ ようかんロール	3 梅しらすご飯 味噌汁(豆腐・葉ねぎ) 牛肉コロッケ 大根とちくわの煮物 ほうれん草のナムル みかんゼリー クリームチーズケーキ	4 米飯 かきたま汁 サバの味噌漬け焼き かぼちゃのそぼろあんかけ 大根の生姜酢和え ミニ焼きそば アイスクリーム
	6 米飯 味噌汁(大根・大根葉) 白身魚のマヨネーズ焼き 豚肉とごぼうの炒め煮 ほうれん草の磯辺和え 卵豆腐 里見の郷	7 ポークカレーライス キャベツとハムのサラダ ぶどうゼリー ほうれん草のソテー 人形焼き・星型せんべい	8 米飯 味噌汁(キャベツ・絹さや) さわらのねぎソース 里芋と鶏肉の煮物 大根サラダ キウイフルーツ ミルクケーキ	9 米飯 味噌汁(チンゲン菜・ねぎ) チキンカツ 豆腐の炒め煮 もずく酢 りんごゼリー 薄皮まんじゅう	10 米飯 吸い物(豆腐・かいわれ) 赤魚のきのこあんかけ 肉じゃが キャベツのレモン味噌和え 茶そば ココアワッフル	11 米飯 味噌汁(里芋・ねぎ) 豚肉の塩炒め いかと大根の煮物 きゅうりとコーンのサラダ 五目卵巻き いちごクレープ
	13 米飯 味噌汁(大根・大根葉) チキンチャップ ひじきの炒め煮 ほうれん草のピーナツ和え フルーチェ チョコレートケーキ	14 米飯 味噌汁(ふ・三つ葉) あじの和風マリネ いんげんのそぼろ煮 キャベツのドレッシング和え ピーチゼリー カステラ	15 米飯 味噌汁(キャベツ・絹さや) 豚肉のすき煮 じゃが芋のソテー もやしの中華和え 厚焼き卵 ミルクかんくずもち風	16 米飯 味噌汁(小松菜・ねぎ) サバのごま醤油焼き ブロッコリーと豚肉の中華炒め 玉ねぎときゅうりの和風サラダ オレンジ ミルクワッフル	17 ハヤシライス キャベツとレーズンのサラダ フルーチェ いんげんソテー きんつば	18 米飯 吸い物(チンゲン菜・ナルト) さわらの味噌チーズ焼き ふんわり天の煮物 蒸し鶏と野菜の和え物 キウイフルーツ ドームケーキ
	20 赤飯 吸い物(ふ・三つ葉) サケの西京漬け 天ぷら(えび・さつま芋) 冬瓜のカニあんかけ フルーツ(メロン・みかん缶) 和風ロールケーキ	21 米飯 味噌汁(大根・大根葉) 豚肉のスタミナ焼き 豆腐のなめこあんかけ 春雨の中華サラダ 里芋の煮物 お月見かぼちゃ	22 米飯 吸い物(豆腐・三つ葉) たらの甘酢あんかけ 大根のみそ炒め ポテトサラダ ヨーグルトジャム バナナカステラ	23 肉そば ほうれん草のごま酢和え マンゴープリン カニ入りしゅうまい おはぎ	24 米飯 味噌汁(ふ・葉ねぎ) さんまの生姜焼き 筑前煮 きゅうりと玉ねぎの甘酢和え プチオムレツ オレンジケーキ	25 米飯 味噌汁(小松菜・ねぎ) 鶏肉のオイスター炒め えびギョーザ もやしのナムル 大根の煮物 ペアクリームワッフル
	27 チキンカレーライス ブロッコリーのミモザサラダ りんごゼリー キャベツとツナのソテー もみじまんじゅう・ハッピーターン	28 米飯 味噌汁(豆腐・葉ねぎ) たらのレモンペッパー焼き なすのそぼろあんかけ キャベツの和風サラダ かぼちゃの含め煮 ババロアシュークリーム	29 米飯 かきたま汁 メンチカツ 里芋とちくわの田楽 大根の生姜酢和え はちみつレモンゼリー どら焼き	30 きのこご飯 サケの塩焼き 五目しんじょの煮物 ほうれん草のくるみ和え オレンジ ロールケーキ		

都合によりメニューを変更することがありますのでご了承下さい。(食事制限のある方は別メニューで提供しています)