

2018年8月

献立表

こもね在宅サービスセンター

※都合により、変更になる場合があります。

月	火	水	木	金	土
		1日 ご飯 味噌汁 鶏肉の照り煮 南瓜の甘煮 胡瓜の酢の物 メロンとみかん 赤しその実漬け チョコ饅頭	2日 ご飯 味噌汁 白身魚のバター醤油焼き 冬瓜のそぼろがけ エンドウのサラダ 黄桃と白桃 桜大根 ライチゼリー	3日 麦ご飯 かき玉汁 揚げ豆腐のきのこあん ひじきと大豆の煮物 ほうれん草のお浸し りんごと洋梨 青しその実 アイス	4日 ご飯 味噌汁 さわらの塩麴焼き 里芋の煮物 しろなの胡麻和え ヨーグルト(キウイソース) 千切沢庵 かりんとう
6日 ご飯 味噌汁 豚肉の生姜焼き さつま芋と昆布の煮物 春雨のさっぱりサラダ キウイとみかん 胡瓜漬け スイスロール	7日 ご飯 コンソメスープ 鶏肉のチーズ焼き 花野菜のガーリックソテー コールスローサラダ 黄桃のシロップ漬け 千切沢庵 マドレーヌ	8日 ゆかりご飯 味噌汁 カレーの揚げ浸し かぶの旨煮 枝豆とひじきのサラダ りんごと白桃 桜大根 カスタードケーキ	9日 ご飯 お吸い物 豚肉と野菜の炒め物 大根と油揚げの味噌煮 青菜のお浸し みかんとパイン しば漬け 今川焼き(こしあん)	10日 ご飯 味噌汁 ふくさ焼き じゃこの炒め物 カリフラワーの甘酢漬け ヨーグルト(マンゴーソース) 桜大根 いちごムース	11日 ご飯 コンソメスープ チキンカツ もやしのカレーソテー レタスサラダ バナナと洋梨 胡瓜漬 サマーロールケーキ
13日 ご飯 味噌汁 鶏肉の竜田揚げ 冬瓜の水晶煮 キャベツのポン酢和え 柚子ムース 高菜漬け パイ饅頭	14日 ご飯 味噌汁 さばの生姜煮 じゃが芋の煮物 しろなのからし和え フルーツカクテル 赤しその実 たこ焼き	15日 冷やし中華 鶏肉と冬瓜の煮物 なすの煮浸し メロンとみかん 桜大根 カステラ饅頭	16日 麦ご飯 お吸い物 親子煮 ごぼうの甘辛炒め ほうれん草のわさび和え 黄桃のシロップ漬け 千切り沢庵 バターロールとバタークッキー	17日 ご飯 コンソメスープ 鶏肉のトマトソースかけ カリフラワーの洋風煮 マカロニサラダ はちみつヨーグルト 青しその実漬 コーヒゼリー	18日 ご飯 味噌汁 豚肉のポン酢炒め さつま芋の煮物 二色和え バナナと洋梨みかん 千切沢庵 ドームケーキ
20日 シーフードカレー コンソメスープ ベーコンとほうれん草のソテー フレンチサラダ 福神漬け 洋梨と黄桃 そば饅頭	21日 麦ご飯 お吸い物 海老フライとメンチカツ かぶの煮物 もやしのポン酢和え オレンジ 高菜漬け ワッフル	22日 ご飯 味噌汁 白身魚の煮付け 金平ごぼう 胡瓜の酢の物 バナナとみかん 青しその実 ぶどうゼリー	23日 ご飯 味噌汁 鶏肉の照り煮 切干大根の炒め煮 白菜の大葉和え りんごと白桃 しば漬け どら焼き(ずんだ餡)	郷土料理 【沖縄県】	
27日 ご飯 味噌汁 あじの生姜醤油焼き 焼きビーフン れんこんのからし和え ピーチムース しば漬け 炭酸饅頭	28日 ご飯 中華スープ 八宝菜 海鮮しゅうまい もやしの中華和え マンゴー ザーサイ スイスロール(珈琲)	29日 お祝い膳 アイス	30日 ご飯 コンソメスープ ミートローフ じゃが芋のバター炒め フレンチサラダ フルーツカクテル 高菜漬け マスカットゼリー		
				31日 ひじきご飯 味噌汁 赤魚のみりん焼き 人参炒り豆腐 キャベツの生姜和え パインとみかん 千切沢庵 今川焼き(カスタード)	