

8月 献立予定表



全ての献立に、漬物とデザートが付きます。

※仕入の都合によりメニューが変更になることがあります。ご了承ください。

		1日(木)	2日(金)	3日(土)		
		米飯 すき焼き じゃがいもの粒マスタード和え 人参しりしり 味噌汁(豆腐・ねぎ) プチケーキ	ひじきの炊き込みご飯 さばの塩焼き 小松菜の和え物 味噌汁(かぼちゃ・ねぎ) 洋梨ゼリー	米飯 牛肉とピーマンの山椒炒め いんげんのおかか和え 春雨の酢の物 味噌汁(あおさ) ドーナツ		
4日(日)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	10日(土)
米飯 ◆いかとキャベツの炒め物 からし菜の和え物 茄子と大豆の味噌がらめ 清し汁(トコロ昆布・ねぎ) 抹茶まんじゅう	米飯 白身魚の天ぷら チンゲン菜のナムル れんこん金平 味噌汁(豆腐・ねぎ) 厚切りバウムクーヘン	お楽しみ 松花堂弁当	米飯 豚肉と小松菜のはちみつ炒め 里芋の味噌煮 焼き茄子 清し汁(えのき・ねぎ) 水ようかん(芋)	米飯 あじの南蛮漬け ほうれん草のピーナツ和え 春雨の中華サラダ 味噌汁(里芋・ねぎ) カスタードケーキ	生姜ご飯 鶏肉の柚子胡椒炒め 卵の花 味噌汁(あおさ) 米粉のケーキ(メープル)	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ 長芋の短冊 春菊の煮浸し 味噌汁(キャベツ) ヨーグルトゼリー
11日(日)	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	17日(土)
米飯 ◆牛肉のおろしソース炒め ◆和風ごぼうサラダ ◆手作りチヂミ 味噌汁(はくさい) ココアムース	米飯 白身魚フライ・はんぺんフライ 切干大根の煮物 チンゲン菜のソテー 味噌汁(じゃがいも・ねぎ) プチケーキ	米飯 麻婆豆腐 ◆オクラトコロ トマトのマリネ 中華スープ ミニたい焼き	お楽しみ 松花堂弁当	米飯 海老フライ しろなのお浸し ナポリタン 味噌汁(えのき・ねぎ) ドーナツ	枝豆ご飯 木の葉とじ 冬瓜の煮物 味噌汁(ほうれん草) 水ようかん(こしあん)	米飯 ◆油淋鶏 キャベツの塩だれ炒め いんげんの黒胡麻和え 味噌汁(豆腐・ねぎ) ペアクリームワッフル
18日(日)	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	24日(土)
米飯 ◆さばの味噌煮牛乳仕立て ◆チンゲン菜のオイマヨ和え ◆ひじきの青じそ和え 清し汁(トコロ昆布・ねぎ) しろまんじゅう	米飯 ◆鶏肉の西京焼き 長芋の梅おかか和え 冬瓜のえびそぼろあんかけ 清し汁(モロヘイヤ) カスタードケーキ	米飯 カレイのムニエル パイヤサラダ 海老芋の煮っころがし 味噌汁(わかめ・ねぎ) はちみつレモンゼリー	米飯 豚肉の塩麹炒め 春雨の酢の物 胡麻豆腐 味噌汁(玉ねぎ・人参) チョコクリームブッセ	夏祭り	◆サフランライス ◆キーマカレー トマトサラダ コンソメスープ 厚切りバウムクーヘン	米飯 さんまの蒲焼 はくさいの浅漬け いとこ煮 味噌汁(モロヘイヤ) プチケーキ
25日(日)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)	31日(土)
米飯 ◆特製ソースチキンカツ 大根とツナの和え物 トマトとチーズのマカサラ 味噌汁(春菊) 米粉のケーキ(メープル)	米飯 角煮と野菜の炊き合わせ いんげんの胡麻酢和え 和風スパゲティ 味噌汁(豆腐・ねぎ) ペアクリームワッフル	米飯 天ぷら盛り合わせ きゅうりとかに棒の酢の物 しろなの煮浸し 味噌汁(油揚げ・ねぎ) バナナカステラ	米飯 さばの塩焼き 里芋のそぼろ煮 ツナサラダ 味噌汁(あおさ) 水ようかん(こしあん)	米飯 白身魚の香り揚げ チンゲン菜のナムル きのこソテー 味噌汁(はくさい) プチケーキ	お楽しみ 松花堂弁当	米飯 豚カスレ(豚肉のトマト煮込み) アボガド豆腐サラダ れんこん金平 味噌汁(里芋・ねぎ) 洋梨ゼリー