

# 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(土)
2日(日)	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	8日(土)
ひじきの炊き込みご飯 赤魚の塩麹焼き 切干大根の煮物 味噌汁(かぼちゃ・ねぎ)	米飯 牛肉の山椒炒め 大豆のそぼろ煮 春雨の酢の物 味噌汁(小松菜)	米飯 ◆いかとキャベツのオイスターソース炒め はくさいのごま油和え 厚揚げと大根の煮物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	米飯 白身魚の桜揚げ チンゲン菜のナムル れんこん金平 味噌汁(豆腐・ねぎ)	<b>お楽しみ</b> 松花堂弁当	米飯 ミンチカツ しろなとたくあんの炒め物 かぼちゃのきなこマヨ和え 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	米飯 すき焼き ベーじゃが しろすのおろし和え 味噌汁(なめこ・ねぎ) バナナカステラ
ドーナツ	チョコレートムース	しろまんじゅう	洋梨ゼリー	プチケーキ	水ようかん(芋)	いちごシュークリーム
9日(日)	10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	15日(土)
米飯 鶏肉の柚子胡椒炒め オクラの胡麻昆布和え はくさいの中華あん 味噌汁(あおさ)	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ 長芋の甘辛炒め 春菊の和え物 味噌汁(キャベツ)	米飯 牛肉のおろしソース炒め 和風れんこんサラダ かぼちゃの煮物 味噌汁(はくさい)	夏祭り	米飯 麻婆豆腐 オクラトロロ 蒸ししゅうまい 中華スープ	<b>お楽しみ</b> 松花堂弁当	米飯 白身魚の竜田揚げ しろなのお浸し 切干大根の煮物 味噌汁(しめじ・ねぎ)
ペアクリームワッフル	厚切りバウムクーヘン	はちみつレモンゼリー	ヨーグルトマンゴームース	カスタードケーキ	プチケーキ	米粉のケーキ(メープル)
16日(日)	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	22日(土)
米飯 木の葉とじ 野菜コロッケ 春菊の和え物 味噌汁(大根・わかめ)	<b>お楽しみ</b> 松花堂弁当	米飯 赤魚の煮つけ チンゲン菜のオイマヨ和え 金平ごぼう 味噌汁(かぼちゃ・ねぎ)	米飯 鶏肉の西京焼き オクラの梅おかか和え 海老芋の煮っころがし 清し汁(そうめん・ねぎ)	米飯 カレーのムニエル チョレギサラダ 冬瓜のえびそぼろ煮 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 豚肉の生姜炒め 春雨の酢の物 大豆桜えび 味噌汁(キャベツ)	米飯 さわらの照り焼き れんこんの味噌炒め 冷奴 清し汁(はくさい)
2つのプチシュー	プチケーキ	洋梨ゼリー	バナナカステラ	抹茶まんじゅう	カスタードシュークリーム	チョコクリームブッセ
23日(日)	24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	29日(土)
米飯 芋子煮 いんげんのピーナツ和え 厚焼き卵 味噌汁(大根・ねぎ)	ポークカレーライス トマトのマリネ デザート(ヨーグルト)	<b>お楽しみ</b> 松花堂弁当	米飯 豚の角煮 海藻サラダ きのこのかき醤油炒め 味噌汁(豆腐・ねぎ)	◆鶏飯 ◆油そうめん さつま揚げと大根の煮物 ほうれん草のおかか和え	米飯 カレーのレモンペッパー焼き はくさいの煮浸し オクラのドレッシング和え 味噌汁(あおさ)	米飯 白身魚の香り揚げ チンゲン菜の中華和え 焼き茄子 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)
はちみつレモンゼリー	ペアクリームワッフル	プチケーキ	カスタードケーキ	ヨーグルトゼリー	水ようかん(こしあん)	厚切りバウムクーヘン
30日(日)	31日(月)					
米飯 豚肉のオイスターソース炒め 小松菜の和え物 冬瓜のかに棒あんかけ 清し汁(椎茸・ねぎ)	米飯 ホキの味噌漬け焼き アボガド豆腐サラダ 人参しりしり 清し汁(えのき・ねぎ)					
米粉のケーキ(メープル)	2つのプチシュー					