

8月

献立予定表



1日(日)	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	7日(土)
米飯 さばの生姜煮 春菊のお浸し きのこソテー 味噌汁(里芋・ねぎ)	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ 長芋の短冊 小松菜の炒め物 味噌汁(わかめ・ねぎ)	お楽しみ 松花堂弁当	梅しそご飯 白身魚の磯辺揚げ 大根の甘辛煮 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	米飯 鮭の酒粕焼き はくさいの浅漬け ごぼうの炒め物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	米飯 ◆牛肉と冬瓜の煮物 しろなのおかか和え 卵の花 味噌汁(キャベツ)	米飯 豚肉と小松菜のはちみつ炒め きゅうりとしらすの酢の物 大豆の煮物 味噌汁(なめこ・ねぎ)
カスタードケーキ	水ようかん(こしあん)	プチケーキ	厚切りバウムクーヘン	2つのプチシュー	はちみつレモンゼリー	バナナカステラ
8日(日)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	14日(土)
米飯 海老チリ キャベツのザーサイ和え 蒸ししゅうまい 中華スープ	米飯 グリルチキンバルサミソース マカロニサラダ きのこソテー ポターージュ	米飯 ぶりと大根の炊き合わせ 春菊の胡麻和え カリフラワーのオイスターソース炒め 味噌汁(豆腐・ねぎ)	お楽しみ 松花堂弁当	夏野菜カレーライス きゅうりのドレッシング和え デザート(ヨーグルト)	米飯 あじフライ 春雨の酢の物 小松菜とたくあんの炒め物 味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	米飯 ハンバーグ しろなの胡麻クリーム和え ナポリタン コンソメスープ
ドーナツ	チョコレートムース	洋梨ゼリー	プチケーキ	ペアクリームワッフル	チョコクリームブッセ	いちごシュークリーム
15日(日)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	21日(土)
米飯 筑前煮 はくさいのきなこ味噌和え ブロッコリーの塩だれ炒め 清し汁(竹の子・ねぎ)	米飯 白身魚の竜田揚げ いんげんのからし和え 冬瓜の煮物 味噌汁(しめじ・ねぎ)	ピラフ カレーの香草パン粉焼き レタスサラダ きのこポターージュ	米飯 鶏肉と野菜の炒め物 チンゲン菜の香味和え 厚揚げの煮物 味噌汁(わかめ・ねぎ)	お楽しみ 松花堂弁当	米飯 豚じゃが きゅうりの浅漬け キャベツとしらすの炒め物 味噌汁(あおさ)	米飯 さわらの胡麻照り焼き カリフラワーの甘酢和え ほうれん草のソテー 味噌汁(大根・ねぎ)
はちみつレモンゼリー	カスタードケーキ	しろまんじゅう	水ようかん(芋)	プチケーキ	米粉のケーキ(メープル)	洋梨ゼリー
22日(日)	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木) 郷土料理(沖縄県)	27日(金) 郷土料理(沖縄県)	28日(土)
米飯 鮭のちゃんちゃん焼き 春菊のおかか和え 長芋の炒め物 清し汁(そうめん・ねぎ)	米飯 牛肉の炒め物 オクラと湯葉の和え物 卵の花 味噌汁(はくさい)	米飯 鶏肉のハニーマスタード焼き しろなの胡麻クリーム和え かぼちゃの煮物 味噌汁(しめじ・ねぎ)	ハヤシライス アボガドサラダ デザート(ヨーグルト)	ジュース(沖縄風炊き込みご飯) ◆沖縄そば もずく和え 人参しりしり 	ジュース(沖縄風炊き込みご飯) ◆沖縄そば もずく和え 人参しりしり 	米飯 いかとキャベツのオイスターソース炒め 小松菜の柚子和え 冬瓜のそぼろ煮 味噌汁(豆腐・ねぎ)
チョコレートムース	ヨーグルトゼリー	2つのプチシュー	ドーナツ	バナナカステラ	抹茶まんじゅう	ヨーグルトマンゴームース
29日(日)	30日(月)	31日(火)	<p>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 ありますが、ご了承ください。</p>			
米飯 豚バラ大根 きゅうりの浅漬け じゃがいものソテー 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	お楽しみ 松花堂弁当	米飯 しまほっけの塩麴焼き オクラの昆布和え 里芋の味噌煮 清し汁(そうめん・ねぎ)				
カスタードシュークリーム	プチケーキ	ペアクリームワッフル				