

# 8月 月間献立表

## 神明園

31日						1日	2日
食パン 野菜ツナソテー フルーツ（バナナ） ピーチジュース					御飯 炒り卵 うぐいす豆 ごぼうとたまねぎの味噌汁	食パン ポトフ風 フルーツ（バナナ） 牛乳	
御飯 ①鶏の唐揚げ ②エビとエンドウの中華炒め わかめと胡瓜の華風和え フルーツ缶（パイナップル） 白菜とじゃがいもの味噌汁					赤飯 プリの漬け焼き 菜の花の辛子しょうゆ フルーツ缶（パイナップル） そうめんと大根葉の清まし汁	冷しネバネバ肉うどん なすの煮物 ごま豆腐	
いりこ菜めし タラの酒蒸し 小松菜のわさび醤油 庄内麩とオクラの清まし汁					御飯 豚肉の卵とし煮 いんげんのサラダ フルーツ缶（みかん） 小町麩ととろろ昆布の清まし汁	御飯 鶏肉の味噌漬け焼 ほうれん草の和え物 フルーツ缶（洋なし） そうめんと大根葉の清まし汁	
3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	
御飯 ちくわ炒め煮 ふりかけ（ごまひじき） はんぺんとにらの味噌汁	食パン 野菜クリームスープ フルーツ缶（パイナップル） オレンジジュース	御飯 大豆とひじきの煮物 漬物（青かっぱ） じゃが芋とほうれん草の味噌汁	食パン 魚肉ソーセージソテー フルーツ缶（パイナップル） 牛乳	御飯 大根とさつま揚げの煮物 納豆 ごぼうともやしの味噌汁	食パン ミートボールのトマトソース フルーツ（ブルーベリー） 牛乳	御飯 チンゲン菜とツナの炒め物 納豆 かいわれと大根の味噌汁	
御飯 ①スパイシーチキン ②ムニエル〜焦がしバター ポテトサラダ フルーツ缶（黄桃） 玉葱とコーンのコンソメスープ	御飯 ①豚肉のねぎ塩炒め ②サバの南蛮漬け ブロッコリーとちくわの和風和え フルーツ缶（みかん） 卵とかいわれの味噌汁	御飯 ①海老とふんわり卵の炒め ②肉団子の酢豚風 切干大根のツナマヨサラダ フルーツ缶（黄桃） わかめと玉ねぎの中華スープ	御飯 鮭の菜種焼き いんげんの胡麻和え フルーツ（キウイ） 豆腐と大根葉の味噌汁	御飯 油淋鶏 春雨サラダ フルーツ缶（洋なし） ふんわり卵の中華スープ	五目チャーハン 棒々鶏風 フルーツヨーグルト わかめと白ネギの中華スープ	*お楽しみメニュー*	
二色丼 チンゲン菜の生姜和え いちごムース 油揚げと豆腐の味噌汁	御飯 鶏ごぼう 春菊としめじ和え フルーツ缶（カクテル） 大根とキャベツの味噌汁	ゆかり御飯 めばるのおろし煮 わさび和え うすまき麩と絹さやの清まし汁	御飯 デミグラスソースハンバーグ ミモザサラダ フルーツ缶（みかん） 玉葱とベーコンのコンソメスープ	御飯 豚肉生姜風味炒め ほうれん草の磯和え フルーツ缶（黄桃） いんげんと大根の味噌汁	御飯 厚揚げの野菜あんかけ 菜の花の和え物 フルーツ缶（パイナップル） あさりと庄内麩の清まし汁	御飯 鶏肉のマスタード焼 なめ茸和え フルーツ缶（みかん） 白菜と油揚げの味噌汁	
10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	
食パン スクランブルエッグ フルーツ缶（パイナップル） ピーチジュース	御飯 がんもの煮物 漬物（ごま昆布） 椎茸とごぼうの味噌汁	食パン ツナのソテー フルーツ（バナナ） 牛乳	御飯 さつま揚げの照り煮 うずら豆 大根と大根葉の味噌汁	食パン ソーセージのコンソメ煮 フルーツ缶（洋なし） 牛乳	御飯 切昆布とさつま揚げの煮物 ふりかけ（ごまひじき） はんぺんと大根の味噌汁	食パン 野菜のクリームスープ フルーツ缶（パイナップル） オレンジジュース	
御飯 ①豚キムチ炒め ②アジのにんにく醤油焼き 大根サラダ フルーツ缶（洋なし） 絹さやと卵の味噌汁	御飯 ①豚しゃぶ〜オクラソースがけ〜 ②エビとエンドウの中華炒め ザーサイと胡瓜の炒め フルーツ缶（黄桃） 小町麩と三つ葉の清まし汁	御飯 ①豚肉の治部煮 ②タラの野菜あんかけ 小松菜の和風あえ フルーツ缶（みかん） かいわれとはんぺんの味噌汁	御飯 天ぷら盛り合わせ 炊き合わせ 抹茶水ようかん 水菜と白玉麩の清まし汁	御飯 サバの香味焼 冬瓜のそぼろ煮 フルーツ缶（黄桃） 豆腐といんげんの味噌汁	冷やし中華 焼売 フルーツミックスゼリー	*季節献立* 人参ピラフ 鶏肉のトマトソース ねばねばサラダ フルーツ（すいか） 玉葱とコーンのコンソメスープ	
御飯 魚のフライタルソース ほうれん草のバター醤油 フルーツ缶（カクテル） キャベツと玉葱のコンソメスープ	御飯 プリの竜田焼 ブロッコリーのおかか和え ミルクムース とろろ昆布とそうめんの味噌汁	菜飯 鶏肉のカレー風味焼き いんげんのマヨネーズかけ もやしとほうれん草の味噌汁	御飯 豚肉の生姜焼 大豆五目煮 フルーツ缶（パイナップル） 卵とわかめの味噌汁	御飯 鶏肉のさっぱり煮 うぐいす豆 漬物（青しその実） 油揚げとたまねぎの味噌汁	御飯 豚肉のけずりかつお炒め 白菜とちくわのサラダ フルーツ缶（みかん） オクラと大根の味噌汁	御飯 干草焼 根菜の炒め物 フルーツ缶（黄桃） もやしと小松菜の味噌汁	
17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	
御飯 炒り卵 漬物（青かっぱ） チンゲン菜と油揚げの味噌汁	食パン ジャーマンポテト フルーツ缶（パイナップル） 牛乳	御飯 ツナの和風炒め ふりかけ（のりかつお） 椎茸とたまねぎの味噌汁	食パン チーズスクランブルエッグ フルーツ缶（みかん） りんごジュース	御飯 ちくわ炒め煮 納豆 ほうれん草とはんぺんの味噌汁	食パン 魚肉ソーセージソテー フルーツ缶（カクテル） 牛乳	御飯 がんもどきの煮物 漬物（ごま昆布） ほうれん草と油揚げの味噌汁	
御飯 ①サワラの磯辺揚げ ②鶏肉と蓮根の中華炒め 小松菜の白和え フルーツ缶（みかん） 豆腐とうすまき麩の味噌汁	御飯 ①ポークビーンズ ②カレーのマスタード焼き グリーンサラダ プレーンヨーグルト 彩り野菜のコンソメスープ	御飯 ①メバルの揚げおろし煮 ②牛肉の焼肉風炒め 菜の花の和え物 フルーツ缶（洋なし） 大根と大根葉の清まし汁	そうめん 炒り鶏 サイダーゼリー	ポークカレー ミモザサラダ プレーンヨーグルト 玉葱とかいわれのコンソメスープ	わかめ御飯 筑前煮 もやしの和え物 フルーツ缶（黄桃） とろろ昆布とそうめんの味噌汁	サンドイッチ ポパイソテー ハバオア風（ストロベリー） コーンチャウダー	
ホイコーロー丼 もやしとカニカマのサラダ フルーツ缶（洋なし） わかめとねぎの清まし汁	御飯 豚肉と野菜のバター醤油炒め ごぼうの当座煮 フルーツ缶（黄桃） 卵とかいわれの味噌汁	御飯 鶏肉のくわ焼 わかめの酢味噌和え フルーツ缶（カクテル） キャベツとじゃが芋の味噌汁	鮭菜めし アジフライ ささみサラダ 豆腐とニラの味噌汁	御飯 鶏肉の幽庵焼 茄子煮びたし フルーツ缶（洋なし） 庄内麩と絹さやの清まし汁	御飯 サバの味噌漬け焼 南瓜の甘煮 フルーツ缶（パイナップル） 卵と三つ葉の清まし汁	御飯 豆腐の肉野菜あんかけ いんげんの生姜和え フルーツ缶（カクテル） わかめと玉葱の味噌汁	
24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	
食パン 野菜ツナソテー フルーツ（バナナ） ピーチジュース	御飯 炒り卵 漬物（青しその実） もやしとニラの味噌汁	食パン 野菜のソテー フルーツ缶（みかん） 牛乳	御飯 肉団子和風煮 納豆 チンゲン菜と油揚げの味噌汁	食パン ブラウンシチュー フルーツ（ブルーベリー） 牛乳	御飯 じゃがいもの当座煮 うぐいす豆 あさりとかわれの味噌汁	食パン キャベツのクリームスープ フルーツ缶（パイナップル） りんごジュース	
御飯 ①鶏の唐揚げ ②エビとエンドウの中華炒め わかめと胡瓜の華風和え フルーツ缶（パイナップル） 白菜とじゃがいもの味噌汁	御飯 ①バジルチキン ②鮭のマヨネーズ焼き ジャーマンポテト フルーツ缶（カクテル） 玉葱とコーンのコンソメスープ	御飯 ①吉野煮 ②コーンコロケ 菜の花の和え物 ヨーグルト（ブルーベリー） 卵と椎茸の味噌汁	太巻き寿司 茶碗蒸し フルーツあんみつ 赤だしの味噌汁	御飯 ホキのムニエル〜トマトソース〜 ほうれん草のピーナツ和え りんごムース 玉葱とベーコンのコンソメスープ	山菜おろしそば ちくわの磯辺揚げ フルーツ缶（みかん）	御飯 アジの照り焼き いんげんとささみの梅肉和え フルーツ缶（黄桃） 小町麩と三つ葉の清まし汁	
いりこ菜めし タラの酒蒸し 小松菜のわさび醤油 庄内麩とオクラの清まし汁	御飯 豚肉の塩だれ炒め 白菜煮浸し フルーツ缶（黄桃） ごぼうと豆腐の味噌汁	御飯 プリの醤油麹焼 揚げだし豆腐 フルーツ缶（パイナップル） 絹さやとはんぺんの味噌汁	御飯 豚肉のカレー風味炒め ブロッコリーのごまマヨかけ フルーツ缶（洋なし） 大根と大根葉の味噌汁	御飯 鶏肉の塩麹焼 煮奴 フルーツ缶（黄桃） とろろ昆布とそうめんの清まし汁	御飯 卵と海老のチリソースがけ れんこんの高菜炒め フルーツ缶（カクテル） わかめとねぎの中華スープ	御飯 ゴーヤチャンプル にんじんシリシリ ヨーグルト（ストロベリー） 油揚げと菜の花の味噌汁	