

# 令和5年8月 花咲池田 献立表

	8月27日(日)	8月28日(月)	8月29日(火)	8月30日(水)	8月31日(木)	9月1日(金)	9月2日(土)
朝食	ストロベリーツイスト	白粥	食パン 	白粥	バターロール	白粥	茶粥
	ウインナーソテー	漬物	マーガリン 	漬物	ジャム	漬物	漬物
	牛乳	大根菜の炒め煮	ほうれん草の菜ソテー	厚揚げ煮	カリフラワーの洋風煮	小松菜の和え物	ピーマンソテー
	果物	果物	コーヒー牛乳	果物	コーヒー牛乳	果物	オレンジゼリー
		味噌汁	ヨーグルト		ヨーグルト和え		
昼食	御飯 	御飯 	御飯	御飯	おにぎり(たらこ)	御飯	御飯
	ホイコーロー 	エビカツ 	チンジャオロース	鶏肉のクリームソースかけ	きつねうどん	カレー(防災備蓄用)	あじのごま焼き
	蒸しシュウマイ	添え(スナップエンドウ)	冬瓜の中華あんかけ	スナップエンドウのソテー	茄子のそぼろ煮	漬物(福神漬)	添え(だし巻き)
	もやしのごまドレ和え	さつまいも煮	チンゲン菜のツナ和え	イタリアンサラダ	果物 	きゅうりのツナマヨ和え	アスパラ炒め
	中華スープ	白菜の昆布和え	中華スープ 	コンソメスープ		フルーツポンチ	なます 
		味噌汁					清汁
夕食	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	白身魚の和風ムニエル	鶏肉のイタリアンソース	太刀魚のゆず醤油焼き	牛皿	さけの西京焼き	酢豚	肉味噌豆腐
	添え(ソテー)	添え(グラッセ)	添え(和え物)	枝豆がんも煮	添え(ししとう)	里芋とちくわの炒り煮	れんこん炒め
	れんこんの旨煮	なすの煮物	昆布大豆煮	ポテトサラダ	高野の煮物	春雨サラダ	ブロッコリーのごま和え
	ほうれん草の和え物	野菜サラダ	ぬた和え	味噌汁 	しろ菜の和え物	味噌汁 	清汁 
	味噌汁	コンソメスープ	清汁 		清汁 		

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。