

# 令和5年9月 花咲池田 献立表

	9月3日(日)	9月4日(月)	9月5日(火)	9月6日(水)	9月7日(木)	9月8日(金)	9月9日(土)	
朝食	りんごパン	玄米がゆ(防災備蓄用)	食パン	玄米小豆がゆ(防災備蓄用)	安心パン(オレンジ・防災備蓄用)	玄米がゆ(防災備蓄用)	玄米小豆がゆ(防災備蓄用)	
	スクランブルエッグ	漬物	マーガリン	漬物	カリフラワーのドレ和え	漬物	漬物	
	牛乳	だし巻きたまご	白菜のコンソメ煮	照り焼き肉団子	コーヒー牛乳	いんげんのそぼろ炒め	小松菜の炒め煮	
	果物	果物	コーヒー牛乳	果物	洋なし缶のヨーグルト和え	果物	いちごゼリー	
		味噌汁 	ヨーグルト 					
昼食	御飯	御飯	御飯(安心米・防災備蓄用)	御飯(安心米・防災備蓄用)	おにぎり	焼き鳥丼	御飯	
	豚肉の生姜焼き	メンチカツ	太刀魚の煮付け	牛肉としめじの生姜煮	昆布うどん	しろ菜の煮浸し	さばの味噌煮	
	添え(キャベツ・トマト)	添え(キャベツ・トマト)	添え(ふき・人参)	大根菜のさっと煮	豚の角煮	もやしの和え物	添え(ししとう・白葱)	
	かぶの煮物	かぼちゃ煮	いんげんの炒め物	ブロッコリーの和え物	アスパラのツナ和え	味噌汁	大根菜の炒め煮	
	ほうれん草のお浸し	オクラの青じそ和え	おさつサラダ	味噌汁 			カリフラワーの甘酢和え	
	味噌汁 	味噌汁 	味噌汁				清汁 	
夕食	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	
	白身魚の野菜あんかけ	プルコギ風炒め	ポークチャップ	おでん(防災備蓄用)	豚肉四川風炒め	煮込みハンバーグ	すき煮	
	えび団子煮	餃子	添え(アスパラ・カリフラワー)	じゃがいもの金平	チヂミ	添え(グラッセ)	なすの煮浸し	
	モロヘイヤの和え物	小松菜の和え物	ほうれん草ソテー	きゅうりの酢の物	コーンサラダ	スナップエンドウのソテー	チンゲン菜のごまマヨ和え	
	味噌汁 	中華スープ 	大根サラダ コンソメスープ	清汁	中華スープ 	かぶのドレ和え コンソメスープ 	味噌汁 	

※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。