

# 令和5年8月 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	白粥
	ウインナーソテー	漬物	ジャム	漬物	ジャム	漬物	漬物
	牛乳	大根菜の炒め煮	チンゲン菜ソテー	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	牛乳	果物	牛乳 	果物	果物 
		味噌汁	ヨーグルト	味噌汁	果物	味噌汁	味噌汁
	444Kcal 1.0g	319Kcal 2.1g	461Kcal 1.5g	351Kcal 2.0g	440Kcal 1.4g	336Kcal 2.1g	362Kcal 2.1g
昼食	御飯	三色丼	御飯	御飯	おにぎり	赤飯	御飯
	白身魚の和風ムニエル	春雨サラダ	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	あじのごま焼き	鶏の天ぷら
	添え(ソテー)	味噌汁	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	添え(だし巻き)	添え(天つゆ)
	れんこんの旨煮	フルーツポンチ	モロヘイヤのツナ和え	イタリアンサラダ	果物	アスパラ炒め	さつまいも煮
	ほうれん草の和え物		中華スープ 	コンソメスープ		なます	白菜の昆布和え
	味噌汁				清汁 		味噌汁
509Kcal 2.5g	575Kcal 3.0g	605Kcal 2.6g	632Kcal 2.6g	591Kcal 3.4g	540Kcal 2.6g	649Kcal 3.1g	
夕食	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	ホイコーロー	鶏肉のイタリアンソース	太刀魚のゆず醤油焼き	豚肉の塩麴炒め	さけの西京焼き	牛皿	肉味噌豆腐
	蒸しシュウマイ	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
	もやしのごまドレ和え	なすの煮物	昆布大豆煮	ポテトサラダ	高野の煮物	きゅうりのツナマヨ和え	ブロッコリーのごま和え
	中華スープ 	野菜サラダ	ぬた和え 	味噌汁 	しろ菜の和え物	味噌汁	清汁 
		コンソメスープ	清汁		清汁 		
607Kcal 3.1g	634Kcal 3.1g	579Kcal 2.8g	634Kcal 2.6g	562Kcal 2.6g	675Kcal 3.0g	609Kcal 2.8g	
総合計	1560Kcal 6.6g	1527Kcal 8.2g	1645Kcal 6.9g	1617Kcal 7.2g	1593Kcal 7.4g	1551Kcal 7.7g	1620Kcal 8.0g

※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。