

令和5年8月 花咲池田 献立表

	7月30日(日)	7月31日(月)	8月1日(火)	8月2日(水)	8月3日(木)	8月4日(金)	8月5日(土)
朝食	メロンパン	白粥	食パン	白粥	食パン 	白粥	茶粥
	肉団子スープ煮	漬物	マーガリン	漬物	ジャム	漬物	漬物
	牛乳	ちくわ照り煮	いんげんのドレ和え	えび団子の旨煮	ソーセージソテー	じゃこピーマン	白菜の煮物
	果物 	果物	コーヒー牛乳	果物	コーヒー牛乳	果物	青りんごゼリー
		味噌汁	ヨーグルト 		白桃缶のヨーグルト和え		
昼食	【土用の丑の日】	御飯	御飯	御飯	おにぎり	シーフードカレー	御飯
	うなぎ蒲焼き丼	ゆで豚の酢味噌かけ	鶏肉の味噌焼き	さわらの照り焼き	かやくうどん	漬物(福神漬)	鶏肉のレモン焼き
	野菜しんじょう煮	冬瓜のそぼろあんかけ	添え(ブロッコリー)	添え(スナップエンドウ)	なすの甘辛炒め	スナップエンドウサラダ	添え(カリフラワー)
	きゅうりの酢の物	いんげんの和え物	たけのこの土佐煮	切り干し大根煮	果物	ババロア	小松菜の炒め物
	赤だし 	清汁	長芋の梅和え	アスパラのツナ和え			冷奴
	すいか		清汁 	味噌汁 			清汁
夕食	御飯	御飯 	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	鶏肉のからし焼	鮭の塩焼き	牛肉のオイスターソース炒め	豚の艶炒め	焼き鳥(串なし)	魚のカレーパン粉焼き	肉じゃが
	添え(スナップエンドウ)	添え(甘酢生姜)	かぶの旨煮	春巻き	添え(白ねぎ・ししとう)	添え(ブロッコリー・トマト)	金時豆煮
	れんこんの炒め煮	かぼちゃのごま炒め	もずく酢	ブロッコリーのドレ和え	チンゲン菜炒め	れんこんのオランダ煮	カリフラワーの和え物
	もやしのさっぱり和え	キャベツのわさびマヨ和え	味噌汁 	味噌汁 	里芋の味噌和え	かぼちゃサラダ	味噌汁 
	コンソメスープ	味噌汁			清汁	オニオンスープ	

※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。