

献立予定表（8月）

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
			1	2	
			牛肉と玉葱の炒め ブロッコリーの彩あん 蓮根サラダ 赤大根	さんまの生姜煮 ちんげん菜と豚肉の炒め しっとり卵の花 しその実漬	
5	6	7	8	9	
照焼きチキンスライス 味付けミニアスパラ えだまめとカニかまの真丈 キャベツとツナのだし醤油和え 赤かぶ漬け	肉団子の中華煮 春雨の韓国風炒め 青梗菜の梅風味和え 瓜の醤油漬け	肉団子と野菜の薄くずあん 焼きビーフン 白菜のゆかり和え きやらぶき	牛丼 ひじきと油揚げの煮物 白菜ミックス	ブリ照り焼き おろし大根 南瓜そぼろあん ごぼうと人参の胡麻和え きゅうりと中華くらげの和え物	
12	13	14	15	16	
焼き餃子 きざみ椎茸の和風あん 鶏肉の南蛮漬け柚子風味 青梗菜としる菜のツナマヨ和え もやし梅和え	鶏肉のピリ辛あん 中華春雨 かぼちゃサラダ 甘酢大根	タラつみれのチリソース和え レンコンと挽肉の炒め ほうれん草の中華お浸し おかか昆布	赤魚のみそ焼き 味付け絹さや さつま芋と豚肉の胡麻和え 玉葱とわかめの甘酢和え 胡瓜漬け	肉団子の甘酢あん 炊き合わせ キャベツとツナのコンソメ煮 根菜マリネ 柚子わかめ	
19	20	21	22	23	
ぶたの生姜焼き かぼちゃの含め煮 和風お豆サラダ 刻み野沢菜大根	さわらの山椒焼き 肉入り野菜炒め 小松菜とひじきのお浸し 昆布豆	照り焼きハンバーグ ブロッコリーのかに風味あん コールスロー セロリミックス	さばの幽庵焼き 味付けきぬさや 治部煮 キャベツとちくわの胡麻和え 豆ひじき	鶏肉と枝豆の醤油炒め 白菜とさつま芋の煮びたし ごぼうのきんぴら 昆布大根	
29	27	28	29	30	
北海道男爵コロッケ ブロッコリーのお浸し 炒り豆腐 ほうれん草コーンソテー 甘酢大根	かに玉あんかけ 竹輪の煮物 切干大根と蒸し鶏の炒め なすしそ風味	いわしの柚子胡椒ポン酢 肉入り野菜炒め ひじきとおくらの和え物 五目豆	さばのトマト煮 がんとといんげんの煮物 彩りなます しじみのしぐれ煮	あじ塩焼き おろし大根 鶏肉と白菜の胡麻醤油風味 ごぼうと焼き竹輪の炒め煮 キャベツの浅漬け	

食材・人数の都合により変更になる場合があります。

急な利用日の変更の場合メニューが異なる場合があります。