

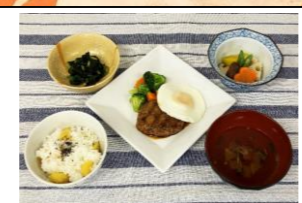
# 9月献立表

1日 (日)		2日 (月)		3日 (火)		4日 (水)		5日 (木)		6日 (金)		7日 (土)		8日 (日)	
朝	ご飯 味噌汁 ツナとじゃが芋の煮物 大根の和え物 牛乳	朝	食パン スープ ベーコンと茄子のトマト煮 花野菜サラダ ミルクティー	朝	ご飯 味噌汁 えび団子の甘辛あん 納豆 牛乳	朝	ロールパン スープ ジャーマンポテト ほうれん草のサラダ 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 はんぺんの吉野煮 蓮根サラダ 香の物 牛乳	朝	食パン スープ オムレツ アスパラのサラダ ココア牛乳	朝	ご飯 味噌汁 車麩とかぶの煮物 小松菜の磯和え 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 竹輪とブロッコリーの炒め物 もやしのマヨ和え 牛乳
昼	ご飯 味噌汁 たらの生姜煮 チンゲン菜のピリ辛炒め もやしの青じそ風味和え	昼	ご飯 味噌汁 鶏肉のもろみ焼き 里芋の煮物 フルーツ	昼	ハヤシライス コンソメスープ カラフルサラダ フルーツ	昼	~アンチエイジングメニュー~ ご飯 サムゲタンスープ 麻婆茄子 焼売 青菜の旨塩和え	昼	ご飯 味噌汁 揚げあじの葱醤油だれ 根菜の煮物 胡瓜の和え物	昼	ご飯 味噌汁 豚肉のおかか炒め 切干大根の煮物 インゲンの柚子風味和え	昼	ナポリタン コンソメスープ 蓮根と水菜のサラダ フルーツ	昼	ご飯 すまし汁 A:さばの味噌煮 B:豚肉の粒マスタード炒め 彩りきんぴら チンゲン菜のお浸し
おやつ	マンゴープリン	おやつ	抹茶ババロア	おやつ	ホットケーキ・チョコソース	おやつ	コーヒーゼリー	おやつ	レーズン蒸しパン	おやつ	和のパンケーキ・黒糖	おやつ	ベルギーワッフル	おやつ	チョコババロア
夕	ライス コンソメスープ 豚肉のアップルソース さつま芋サラダ フルーツ	夕	ご飯 味噌汁 ぶりの煮つけ 白菜のカニカマ炒め スナップエンドウのおかか和え	夕	ご飯 味噌汁 鶏肉の山椒焼き さつま揚げと蓮根の煮物 インゲンの胡麻醤油和え	夕	ご飯 味噌汁 カレーの酒蒸し玉葱ソース 南瓜含め煮 白菜の甘酢和え	夕	ご飯 味噌汁 煮込みハンバーグ スナップエンドウのソテー フルーツ	夕	ご飯 すまし汁 赤魚の粕漬焼 もやしニラ炒め ブロッコリーの辛子和え	夕	ご飯 味噌汁 擬製豆腐 さつま芋のはちみつ煮 茄子の和え物	夕	ご飯 味噌汁 フライ2種盛り(メンチ・コロッケ) ひじきの煮物 大根の浅漬け
9日 (月)		10日 (火)		11日 (水)		12日 (木)		13日 (金)		14日 (土)		15日 (日)		16日 (月)	
朝	食パン スープ ウインナーとじゃが芋のクリーム煮 ツナと青菜のサラダ ぶどうジュース	朝	ご飯 味噌汁 さつま揚げと里芋の煮物 春菊のポン酢和え 牛乳	朝	ロールパン スープ 肉団子のケチャップ炒め カリフラワーのマリネ 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 竹輪とキャベツのおかか炒め 納豆 牛乳	朝	食パン スープ ハムとブロッコリーのソテー フレンチサラダ コーヒー牛乳	朝	ご飯 味噌汁 高野豆腐とかぶの煮物 インゲンのわさび和え のり佃煮 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 ソーセージと野菜の炒め物 旨塩和え 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 アンサンブルエッグ ポテトサラダ 抹茶ミルク
昼	ご飯 すまし汁 白身魚のタルタルソース焼き キャベツの和風炒め スナップエンドウの和え物	昼	カレーうどん 厚焼き玉子 インゲンの和風和え フルーツ	昼	ライス オニオンスープ 鶏肉のクリームソース 小松菜のソテー フルーツ	昼	ご飯 味噌汁 豚しゃぶのごまだれ 切昆布の煮物 冷奴	昼	バターライス コンソメスープ 鶏肉のらっきょうラビゴットソース 筈とピーマンのカレー風味炒め フルーツ	昼	中華丼 中華スープ 水餃子 もやしのナムル	昼	ご飯 味噌汁 鶏肉のみぞれソース 南瓜の甘煮 ほうれん草の和え物	昼	~敬老会~ 赤飯・すまし汁 天ぷら盛り(海老・茄子・蓮根・オクラ) 茶碗蒸し 春菊のお浸し フルーツ2種盛り
おやつ	ヨーグルトフルーツ	おやつ	ぶどうゼリー	おやつ	ロールケーキ(コーヒー)	おやつ	小倉蒸しパン	おやつ	ショコラプチケーキ	おやつ	オレンジゼリー	おやつ	ホットケーキ・はちみつ	おやつ	きみしぐれ
夕	ご飯 味噌汁 豚肉ときのこのソテー 冬瓜の煮物 ほうれん草のくるみ和え	夕	ご飯 味噌汁 鶏肉のマーメイド焼き 揚げ茄子の煮浸し 白菜の梅和え	夕	ご飯 味噌汁 マスの塩麹焼き さつま芋の胡麻煮 きのこのおろし和え	夕	ご飯 中華スープ カニ風味卵焼の甘酢あん 焼売 大根のキムチ和え	夕	ご飯 味噌汁 ぶりの照り焼き 里芋煮ころがし 春菊のピーナッツ和え	夕	ご飯 味噌汁 鶏肉の塩香味だれ 茄子の生姜炒め 小松菜と油揚げの和え物	夕	ライス コンソメスープ たらのバジルマヨ焼き チンゲン菜のソテー 花野菜サラダ	夕	ご飯 味噌汁 豚肉と白菜の炒め煮 オクラの生姜和え フルーツ

17日 (火)		18日 (水)		19日 (木)		20日 (金)		21日 (土)		22日 (日)		23日 (月)		24日 (火)	
朝	ご飯 味噌汁 がんと冬瓜の煮物 スナップエンドウのサラダ ふりかけ 牛乳	朝	ロールパン ウインナーとキャベツのシチュー たまごサラダ フルーツ 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 はんぺんと青菜の煮物 納豆 牛乳	朝	食パン スープ ベーコンと野菜のソテー ブロッコリーとツナのサラダ りんごジュース	朝	ご飯 味噌汁 竹輪と里芋の筑前煮風 もやしの甘酢和え 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 ウインナーと野菜の炒め物 オクラの梅和え 牛乳	朝	食パン 肉団子と花野菜のポトフ キャベツのサラダ フルーツ ミルクティー	朝	ご飯 味噌汁 厚揚げと野菜の煮物 やわらかごぼうサラダ 香の物 牛乳
昼	~十五夜~ 栗御飯 すまし汁 月見照り焼きハンバーグ 秋野菜の煮物 ほうれん草の磯和え	昼	ご飯 味噌汁 鶏肉の梅焼き ひじきの五目煮 ブロッコリーのサラダ	昼	ご飯 味噌汁 さわらの旨塩煮 きんぴらごぼう 青菜の胡麻和え	昼	けんちんそば 豆腐ステーキ葱味噌かけ インゲンの生姜和え フルーツ	昼	ご飯 味噌汁 豚肉の生姜焼き かぶの煮物 胡瓜とカニ風味の和え物	昼	ご飯 味噌汁 A:エビフライカレー B:ひれかつカレー コンソメスープ ブロッコリーのサラダ フルーツ	昼	ご飯 味噌汁 鶏肉の照り焼き 大根の煮物 青菜のピーナッツ和え	昼	ご飯 味噌汁 さわらの香味焼き 里芋の含め煮 小松菜の辛子和え
おやつ	みたらし団子風デザート	おやつ	豆乳ゼリー黒蜜かけ	おやつ	バームクーヘン	おやつ	パニラババロア	おやつ	ココア蒸しパン	おやつ	こしあんおはぎ(さつまいも)	おやつ	プリン	おやつ	抹茶ゼリー
夕	ご飯 中華スープ 鶏肉のオイスター炒め チンゲン菜の中華和え フルーツ	夕	ご飯 味噌汁 メバルの和風ムニエル 切干大根の煮物 小松菜のわさび醤油和え	夕	ご飯 味噌汁 鶏の唐揚げ ほうれん草の煮浸し アスパラのドレッシング和え	夕	ご飯 味噌汁 豚肉のケチャップ炒め 蓮根の煮物 大根の塩昆布和え	夕	ご飯 味噌汁 白身魚の蒲焼 さつま芋と切昆布の煮物 茄子の和え物	夕	ご飯 味噌汁 鶏肉の酒蒸しポン酢仕立て ふきと油揚げの煮物 ほうれん草の生姜和え	夕	ライス コンソメスープ スパニッシュオムレツ スナップエンドウのソテー きのこのマリネ	夕	ご飯 すまし汁 豚肉のすき煮 鍋しぎ わかめと蒲鉾の和え物

25日 (水)		26日 (木)		27日 (金)		28日 (土)		29日 (日)		30日 (月)	
朝	ロールパン スープ ベーコンとじゃが芋のソテー カリフラワーのサラダ 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 えび団子と青菜の煮物 スナップエンドウの胡麻醤油和え 牛乳	朝	食パン スープ ミートオムレツ コーンのサラダ ぶどうジュース	朝	ご飯 味噌汁 さつま揚げとかぶの煮物 青菜のなめ苺和え 牛乳	朝	ご飯 味噌汁 ツナとインゲンの炒め物 春菊のくるみ和え 牛乳	朝	食パン スープ 大豆のトマト煮 紅あずまサラダ マミー
昼	チンジャオ焼きそば わかめスープ 中華和え フルーツ	昼	根菜五目御飯 すまし汁 マスのこのちゃんちゃん焼き 切昆布と筍の煮物 切干大根のなます	昼	ご飯 味噌汁 鶏肉のさっぱり煮 アスパラとカニ風味の炒め物 もやしの和え物	昼	ご飯 味噌汁 カレーのおかか焼き 大豆と野菜の炒め煮 スナップエンドウの辛子マヨ和え	昼	ご飯 すまし汁 豚肉の味噌焼き 大根の青じそ風味和え フルーツ	昼	ご飯 味噌汁 メバルのさらさ蒸し ほうれん草の和風炒め 白菜のおかか和え
おやつ	紅茶シフォンケーキ	おやつ	たいやき	おやつ	ストロベリーババロア	おやつ	ロールケーキ(バニラ)	おやつ	ホットケーキ・ジャム	おやつ	コーヒーゼリー
夕	ご飯 味噌汁 赤魚の柚子胡椒焼き れんこんの炒め煮 白菜の浅漬	夕	ご飯 味噌汁 豚肉と野菜の塩焼肉 冬瓜の翡翠煮 ほうれん草のお浸し	夕	ご飯 すまし汁 豆腐の肉味噌絡め 白菜の煮物 オクラのポン酢和え	夕	ライス オニオンスープ 鶏肉のバーベキューソース カリフラワーのソテー 南瓜サラダ	夕	ゆかりご飯 味噌汁 五目玉子焼き 野菜炒め 胡瓜の酢の物	夕	ご飯 すまし汁 豚肉の甘辛炒め じゃが芋の煮物 ブロッコリーの胡麻和え

## 今月の「いち押し」メニュー



### ~十五夜~

- ・栗ご飯 ・すまし汁
- ・月見照り焼きハンバーグ
- ・秋野菜の煮物 ・ほうれん草の磯和え

十五夜は1年の中で最も月が明るく、美しく見える日とされています。元々は中国の行事であった十五夜は、江戸時代に広く浸透しました。当時の人達は、お団子を月に見立て、月にその年の収穫を感謝し、翌年の豊作を祈っていました。本日は秋を感じる栗御飯や、目玉焼きを月に見立ててハンバーグに乗せて提供致します。是非当時の人達の心境を感じながらお召し上がりください。

※仕入れやイベントの都合により、献立が多少変更することがございますのでご了承下さい ※写真はイメージとなります。実際のものとなる場合がございます