## 10月メニュー表

3	- 1				エネルギー 脂質
В	曜日	朝食	昼食	夕食	(kcal) (g)
-			—- ·		たんぱく質 塩分 (g) (g)
1	_	野菜のうま煮	サンマの塩焼き(フルーツゼリー)	肉じゃが	1,730 55.1
	Н	なのはなの胡麻和え たらこ みそ汁 ごはん 牛乳	かぶの煮物 五目豆 みそ汁 さつま芋ご魚		63.3 8.5
_	月	大根と豚肉の炒め物	アジの南蛮漬け(ミニまんじゅう)	治部煮	1,585 33.6
2		ほうれん草の和え物 漬物 みそ汁 ごはん 牛乳	野菜炒め オクラのめかぶ和え みそ汁 ごはん	海老と青梗菜の炒め物 金時煮豆 みそ汁 ごはん	70.3 8.5
3	.1.	鮭の塩焼き	アンの円 蛍 漬 け (ミー まんしゆつ) 野菜炒め オクラのめかぶ和え みそ汁 ごはん コロッケ (黒棒)	豚肉とごぼうのしぐれ煮	1,677 54.6
	火	車麩の煮物 佃煮 みそ汁 ごはん 牛乳		炒り豆腐 温野菜サラダ みそ汁 ごはん	64.6 7.2
4	-14	南瓜のそぼろ煮	たぬきそば(チーズ蒸しパン) 刻み昆布の煮物 キャベツのくるみ和え フルーツヨーグルト	ホッケの塩焼き	1,581 35.7
4	水	もやしのポン酢和え ふりかけ みそ汁 ごはん 牛乳	刻み昆布の煮物 キャベツのくるみ和え フルーツヨーグルト	マイタケの炒め物 アスパラのごまだれ和え みそ汁 ごはん	62.3 9
_	木	大根とさつま揚げの煮物	かに玉あんかけ(杏仁豆腐)	鮭の塩麹焼き	1,581 37.0
5	不	きゅうりの青じそ和え 味付け海苔 みそ汁 ごはん 牛乳	小松菜のさっと煮 三色和え 中華スープ ごはん	南瓜の煮物 春雨のピリ辛炒め みそ汁 ごはん	66.6 7.3
_		キャベツと鶏肉のさっと煮	エビフライ(ブッセ)	豚肉の中華風煮	1,555 40.2
6	金	アスパラのツナ和え 漬物 みそ汁 ごはん 牛乳	エビフライ(ブッセ) 五目金平 菜の花の梅和え みそ汁 ゆかりごは/	ピーマンとじゃこのソテー トマトの和え物 みそ汁 ごはん	61.5 9
7		赤魚の塩焼き	海鮮丼(シフォンケーキ)	豆腐と鶏肉の五目煮	1,612 36.1
1	피	ブロッコリーの和え物 梅びしお みそ汁 ごはん 牛乳	車麩とふきの煮物 さつま芋のソテー みそ汁	もやしと卵の炒め物 白菜の柚子漬け みそ汁 ごはん	69.9 9
0		メバルの西京焼き	かきたまうどん(たい焼き)	八宝菜	1,530 49.5
8	日	刻み昆布の煮物 漬物 みそ汁 ごはん 牛乳	大根のそぼろ煮 白菜のわさび和え フルーツ	カリフラワーのサラダ 五目巾着 みそ汁 ごはん	66.2 8.6
_		ベーコンと野菜の炒め物	大根のそぼろ煮 白菜のわさび和え フルーツ ホッケのネギみそ焼き(プリン)	豚肉の卵とじ	1,679 54.0
9	月	青梗菜の磯和え 佃煮 みそ汁 ごはん 牛乳	ひじきの炒り煮 桜海老と白菜の和え物 すまし汁 ごはん	マイタケ炒め きゅうりの和え物 みそ汁 ごはん	65.5 8
10	ılı	刻み昆布の煮物	チキンカレー(ふかし芋)	カレイの煮付け	1,624 49.1
10	火	ほうれん草の和え物 佃煮 みそ汁 ごはん 牛乳	大豆と野菜のサラダ シュウマイ スープ	ブロッコリーとカリフラワーの炒め物 かぶの浅漬け みそ汁 ごはん	65.4 9
11	7k	厚焼き玉子	サバの照り焼き(あんぱん)	酢豚	1,661 41.9
11	水	おからの炒り煮 味付け海苔 みそ汁 ごはん 牛乳		里芋の煮っころがし マカロニサラダ みそ汁 ごはん	67.1 7.5
1.0	木	がんもとぜんまいの煮物	野菜と豚肉のオイスター炒め(水ようかん)	白身魚の胡麻焼き	1,573 45.0
12		キャベツのゆかり和え 鮭フレーク みそ汁 ごはん 牛乳		れんこんの煮物 オクラの和え物 みそ汁 ごはん	65.4 6.4
10	金	厚揚げの煮物 ほうれん草とコーンのソテー 漬物 みそ汁 ごはん 牛乳	グラタン(カステラ)	刺身	1,631 40.3
13		ほうれん草とコーンのソテー 漬物 みそ汁 ごはん 牛乳	ピーマンのハム炒め 春雨サラダ スープ ごはん		70 9
14	±	根菜の田舎煮	松風焼き(梅ゼリー)	赤魚の香味蒸し	1,630 41.1
		小松菜の梅和え ふりかけ みそ汁 ごはん 牛乳	青梗菜とツナの炒め物 もやしの塩昆布和え みそ汁 ごはん		
15	日	ツナと野菜の炒め物	セレクトメニュー(鮭のクリーム煮・鶏肉と野菜の和風煮込み)(シュークリーム)	豚の生姜焼き	1,642 54.2 1564 49.3
		菜の花の和風和え 納豆 みそ汁 ごはん 牛乳	アスパラバター炒め 煮りんご スープ ごはん	······································	
				Lのがはのか」 / 孝 てのが強内 L配芸の和図書は 7.1にわります	33.7 0.0

上段が鮭のクリーム煮、下段が鶏肉と野菜の和風煮込みになります。

都合により献立内容が、変更になる場合がありますので、ご了承下さい。 ご予約等の変更は、4日前までにお願いいたします。