

令和4年 8月 献立予定表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1日 ご 飯 鶏肉のさっぱり煮 じゃが芋の味噌炒り煮 ナ ム ル 沢 煮 汁	2日 ご 飯 冷やし鉢 金平ごぼう カニ風味和え 味 噌 汁	3日 ご 飯 冷やし中華 玉ねぎの甘辛煮 フルーツ 味 噌 汁	4日 うなトロ丼 冬瓜のカニあんかけ ハムサラダ 漬 け 物 お吸い物	5日 ご 飯 更紗焼き 白菜の中華旨煮 酢味噌和え けんちん汁	6日 ご 飯 揚げ魚の海老マヨ風 さつま芋のレモン煮 お 浸 し 味 噌 汁
8日 枝豆ご飯 玉子の袋煮 蒸し鶏サラダ フルーツ 豚 汁	9日 ご 飯 ハンバーグ 切干大根の煮物 梅もずく コンソメスープ	10日 ご 飯 サワラのみぞれ煮 里芋の椎茸煮 トロロ和え 味 噌 汁	11日 ご 飯 コロッケ 大根と鶏肉のうま煮 白 和 え 味 噌 汁	12日 ご 飯 茄子グラタン 炒り豆腐 辛子和え 沢 煮 汁	13日 梅じゃこご飯 厚揚げのそぼろあん ごぼうのしぐれ煮 なめ茸おろし わかめスープ
15日 ご 飯 魚の粕漬焼き ひじきの炒り煮 胡麻マヨ和え 味 噌 汁	16日 香り散らし ゴーヤチャンプルー ツナ和え ヨーグルト 澄まし汁	17日 ご 飯 麻婆茄子 蒸し焼売 甘酢和え コーンスープ	18日 ご 飯 豚肉のスタミナ炒め 南瓜のはちみつ煮 大根サラダ 味 噌 汁	19日 鶏五目ご飯 冷 や 奴 ふきの生姜煮 フルーツ わかめスープ	20日 ご 飯 鯖のカレー煮 五目野菜炒め 胡麻和え 味 噌 汁
22日 ご 飯 ハンバーグ 切干大根の煮物 梅もずく コンソメスープ	23日 ご 飯 サワラのみぞれ煮 里芋の椎茸煮 トロロ和え 味 噌 汁	24日 あなご丼 冬瓜のカニあんかけ ハムサラダ 漬 け 物 お吸い物	25日 ご 飯 更紗焼き 白菜の中華旨煮 酢味噌和え けんちん汁	26日 ご 飯 揚げ魚の海老マヨ風 さつま芋のレモン煮 お 浸 し 味 噌 汁	27日 枝豆ご飯 玉子の袋煮 蒸し鶏サラダ フルーツ 豚 汁
29日 香り散らし ゴーヤチャンプルー ツナ和え ヨーグルト 澄まし汁	30日 ご 飯 鶏肉の照り焼き ピーマンの塩昆布炒め コロコロサラダ 味 噌 汁	31日 ご 飯 冷やし鉢 金平ごぼう カニ風味和え 味 噌 汁			

※ 行事・材料の都合により献立を変更することがあります