

令和4年 9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 冷やし中華 玉ねぎの甘辛煮 フルーツ もずくスープ	2日 ご 飯 鯖のカレー煮 五目野菜炒め 胡麻和え 味噌汁	3日 ご 飯 麻婆茄子 蒸し焼売 甘酢和え コーンスープ
				5日 ご 飯 コロッケ 大根と鶏肉のうま煮 白和え 味噌汁	6日 ご 飯 冷や奴 ふきの生姜煮 フルーツ わかめスープ	7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
12日 ご 飯 わかさぎの南蛮酢 大根とあげの煮物 わさび和え 味噌汁	13日 ご 飯 ホイコーロー こがね芋 ごま辛子和え おぼろ汁	14日 サンマご飯 だし巻き玉子 ふきの炒め煮 フルーツ 中華スープ	15日 ご 飯 白身魚の中華煮 卵の花炒り煮 ひじきのナムル 味噌汁	16日 ご 飯 鶏肉のトマト煮 里芋のひじき煮 おかか和え 味噌汁	17日 ご 飯 鯖のカレー煮 五目野菜炒め 胡麻和え 味噌汁	
19日 ご 飯 擬製豆腐 肉じゃが 辛子酢和え 味噌汁	20日 ビビンバ丼 ブロッコリーのおんかけ ごぼうの甘辛煮 ゼリー 味噌汁	21日 ご 飯 サバの味噌煮 煮 浸 し 春雨サラダ 野菜スープ	22日 ご 飯 チキンカツ 切干大根の昆布煮 フルーツサラダ 味噌汁	23日 三色おはぎ 玉子豆腐 ツナマヨ和え フルーツ 澄まし汁	24日 枝豆ご飯 玉子の袋煮 蒸し鶏サラダ フルーツ 豚 汁	
26日 ご 飯 茄子のじゃこ煮 中華サラダ フルーツ きのこそば	27日 ご 飯 イワシの蒲焼き のっぺい風煮 土佐酢和え 味噌汁	28日 ご 飯 肉豆腐 アスパラソテー なめこおろし 味噌汁	29日 稻荷散らし 炊き合わせ 菜種和え フルーツ 豚 汁	30日 ご 飯 関東煮 クルミ和え のり佃煮 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