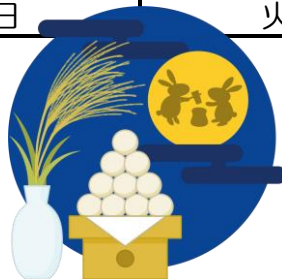


令和3年 9月 献立予定表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	
		<u>1日</u> 海老ピラフ アスパラの卵炒め 大豆のトマト煮 フルーツ コンソメスープ	<u>2日</u> ご 飯 豆腐ステーキ ごぼうのしぐれ煮 辛子酢和え 味噌汁	<u>3日</u> ご 飯 揚げ魚の甘酢あんかけ さつま芋の甘煮 グリーンサラダ 味噌汁	<u>4日</u> ご 飯 しんじょ蒸し おかか和え フルーツ アサリうどん	
	<u>6日</u> ご 飯 鶏肉のさっぱり煮 ニラもやし炒め 辛子マヨ和え 味噌汁	<u>7日</u> ご 飯 かき揚げ 厚揚げの甘辛煮 ツナ和え 味噌汁	<u>8日</u> ご 飯 サバの味噌煮 南瓜の海老あんかけ 辛子和え 味噌汁	<u>9日</u> 栗おこわ 肉詰めいなり 茄子の揚げ浸し ゼリー 芋煮汁	<u>10日</u> ビビンバ丼 棒ギョウザ 大根とあさりの煮物 フルーツ もずくスープ	<u>11日</u> ご 飯 肉団子の酢豚風 切干大根の含め煮 生姜和え 味噌汁
	<u>13日</u> ご 飯 しんじょ蒸し おかか和え フルーツ アサリうどん	<u>14日</u> 赤 飯 炊き合わせ 五色なます 昆布巻き/フルーツ 茶わん蒸し	<u>15日</u> ご 飯 ミックスフライ 炒り豆腐 人参サラダ 味噌汁	<u>16日</u> ご 飯 鶏ちゃん風 野菜のスープ煮 中華和え 味噌汁	<u>17日</u> ご 飯 和風オムレツ マカロニのクリーム煮 胡麻酢和え 味噌汁	<u>18日</u> ご 飯 イワシのパン粉焼き 切り昆布の煮物 ポテトサラダ 中華スープ
	<u>20日</u> ご 飯 豆腐ステーキ ごぼうのしぐれ煮 辛子酢和え 味噌汁	<u>21日</u> ご 飯 里芋のきのこ煮 塩昆布和え フルーツ 月見そば	<u>22日</u> ご 飯 肉団子の酢豚風 切干大根の含め煮 生姜和え 味噌汁	<u>23日</u> ご 飯 ミックスフライ 炒り豆腐 人参サラダ 味噌汁	<u>24日</u> 三色おはぎ 肉詰めいなり 茄子の揚げ浸し 浅漬け 澄まし汁	<u>25日</u> ご 飯 揚げ魚の甘酢あんかけ さつま芋の甘煮 グリーンサラダ 味噌汁
	<u>27日</u> かやくご飯 炊き合わせ 大根なます フルーツ かき玉汁	<u>28日</u> ご 飯 豚しゃぶ じゃが芋の炒め煮 なめ茸おろし 味噌汁	<u>29日</u> ご 飯 魚の照り焼き 冬瓜の中華煮 ブロッコリーサラダ 味噌汁	<u>30日</u> ご 飯 サバの味噌煮 南瓜の海老あんかけ 辛子和え 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