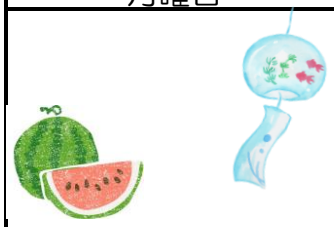
令和５年　８月　献立予定表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	1日 ご　　飯 焼きそば 冷 や 奴 フルーツ 沢 煮 汁	2日 ひじきご飯 あげの袋煮 豆サラダ ゼ リ ー 茶わん蒸し	3日 ご　　飯 茄子グラタン 里芋の磯煮 大根サラダ かき玉汁	4日 ご　　飯 魚の煮付け さつま芋のレモン煮 辛子マヨ和え 味 噌 汁	5日 ご　　飯 豚肉のスタミナ炒め 切干大根のひじき煮 生姜酢和え 味 噌 汁
7日 鮭散らし 冬瓜のカニ風味煮 白 和 え フルーツ 味 噌 汁	8日 ご　　飯 魚のトマト煮 南瓜の昆布煮 しそ風味和え 味 噌 汁	9日 ご　　飯 ぎせい豆腐 マカロニのミートソース煮 ごま酢和え 味 噌 汁	10日 ご　　飯 レバーのしぐれ煮 大根とあげの煮物 フルーツ 五目そうめん	11日 ご　　飯 棒ギョウザ ゴーヤチャンプルー ぬた和え 中華スープ	12日 ご　　飯 冷やし鉢 昆布巻き 中華和え 味 噌 汁
14日 ご　　飯 わかさぎ南蛮酢 カリフラワーのスープ煮 お 浸 し 味 噌 汁	15日 枝豆ご飯 蒸し焼売 辛子和え 浅 漬 け のっぺい汁	16日 鯖の混ぜ寿司 ふろふき大根 中華サラダ フルーツ 澄まし汁	17日 ご　　飯 メンチカツ 鶏ごぼう 酢の物 味 噌 汁	18日 ご　　飯 麻婆茄子 高野豆腐の含め煮 ツナ和え わかめスープ	19日 ご　　飯 あげの袋煮 豆サラダ ゼ リ ー 味 噌 汁
21日 カレーライス 炒り玉子 生姜酢和え ヨーグルト 野菜スープ	22日 ご　　飯 はんぺんのはさみ揚げ 大豆のトマト煮 グリーンサラダ 味 噌 汁	23日 ご　　飯 蒸し鶏 ふきのしぐれ煮 さっぱり和え 味 噌 汁	24日 ご　　飯 焼き厚揚げ 豚肉と昆布の炒め煮 フルーツ ネバトロそうめん	25日 白　　飯 白身魚のマヨ焼き 里芋のひじき煮 わさび和え 味 噌 汁	26日 白　　飯 豆腐の旨煮 肉じゃが なめ茸和え 味 噌 汁
28日 ご　　飯 和風オムレツ 南瓜の甘煮 胡麻和え 味 噌 汁	29日 白　　飯 おろし焼肉 野菜炒め 梅もずく 味 噌 汁	30日 白　　飯 冷やし中華 茄子と車麸の煮物 フルーツ 玉子スープ	31日 白　　飯 煮　　魚 いんげんソテー 切干大根サラダ 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