



令和3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
<u>2日</u> ご 飯 唐 揚 げ 冬瓜とあげの含め煮 ゼリ ー 味 噌 汁	<u>3日</u> ご 飯 冷やし中華 レバーのしぐれ煮 フルーツ 味 噌 汁	<u>4日</u> ご 飯 豆腐カツ 南瓜のそぼろ煮 土佐和え 野菜スープ	<u>5日</u> ご 飯 麻婆茄子 こがね芋 コールスローサラダ コーンスープ	<u>6日</u> 枝豆ご飯 冷やし茶わん蒸し ひじき金平 わさび酢和え 味 噌 汁	<u>7日</u> ご 飯 魚のレモン風味焼き 切干大根の煮物 ごま辛子和え 味 噌 汁
<u>9日</u> ご 飯 冷やし鉢 里芋の西京煮 酢 の 物 沢 煮 汁	<u>10日</u> ご 飯 鶏肉の照り煮 スパゲティソテー みぞれ和え 味 噌 汁	<u>11日</u> 夏野菜カレー ごま豆腐 海老マヨサラダ らっきょう かき玉汁	<u>12日</u> ご 飯 白身魚のごま風味蒸し じゃが芋の甘辛煮 お 浸 し 味 噌 汁	<u>13日</u> ご 飯 蒸し焼売 青梗菜の塩炒め トロロ和え 味 噌 汁	<u>14日</u> ご 飯 丸あげ煮 胡麻酢和え フルーツ 五目そうめん
<u>16日</u> 香り散らし 炊き合わせ 昆布巻き 白 和 え 澄まし汁	<u>17日</u> ご 飯 サバの梅煮 ふきの炒め煮 海藻サラダ 味 噌 汁	<u>18日</u> ご 飯 豚肉の角煮風 ゴーヤチャンプルー もずく酢 味 噌 汁	<u>19日</u> 三 色 丼 大根のごった煮 中華サラダ ゼリ ー 味 噌 汁	<u>20日</u> ご 飯 揚げ魚の香味おろし ゼンマイの五目煮 フルーツ 味 噌 汁	<u>21日</u> ご 飯 豆腐カツ 南瓜のそぼろ煮 土佐和え 野菜スープ
<u>23日</u> ご 飯 冷やし中華 レバーのしぐれ煮 フルーツ 味 噌 汁	<u>24日</u> 枝豆ご飯 冷やし茶わん蒸し ひじき金平 わさび酢和え 澄まし汁	<u>25日</u> ご 飯 魚のレモン風味焼き 切干大根の煮物 ごま辛子和え 味 噌 汁	<u>26日</u> ご 飯 唐 揚 げ 冬瓜とあげの含め煮 ゼリ ー 味 噌 汁	<u>27日</u> ご 飯 麻婆茄子 こがね芋 コールスローサラダ コーンスープ	<u>28日</u> ご 飯 ふくさ玉子 ピーマンのポン酢炒め 梅肉和え 味 噌 汁
<u>30日</u> ご 飯 冷しゃぶ じゃが芋の炒め煮 なめ茸おろし 味 噌 汁	<u>31日</u> ご 飯 魚の照り焼き 冬瓜の中華あんかけ ブロッコリーサラダ 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