

デイサービスセンター報徳園 10月分 献立表(昼食)

日	月	火	水	木	金	土
					1 ご飯 豚肉の柳川風煮 炒り豆腐 切干大根の中華サラダ 漬物(桜づけ)	2 小松菜とじゃこの混ぜご飯 鯖の梅煮 ふろふき大根 ブロッコリーのおかかマヨ和え ブルーチェ(オレンジ味)
3 ご飯 豆腐ナゲット 里芋の味噌かけ セロリともやしのナムル 漬物(たくあん) ミルクぜんざい	4 ご飯 カレイのパン粉焼き 揚げなすの含め煮 大豆サラダ 漬物(桜づけ) ミルクカルピス	5 ご飯 鯖のみそ煮 がんもの含め煮 いんげんのごま和え 漬物(たくあん) <small>※非常時食事提供訓練・雨天中止時の献立</small> あんぱん 牛乳	6 ご飯 鶏肉のポトフ きんぴらごぼう キャベツのカレーマヨサラダ 漬物(しば漬) たまごボーロ 牛乳	7 カレーライス ブロッコリーの海苔かつお和え ヨーグルトゼリー(いちご) ミルクコーヒー	8 フレンチトースト 豚肉と大豆のトマト煮 小松菜とツナのごまドレ和え マスカットゼリー(鉄&繊維強化)	9 きつねうどん 豆腐の肉みそかけ ミルクブラマンジェ りんごジュース(Ca強化)
10 ご飯 鮭の粕漬焼き 豚汁 春雨サラダ 漬物(たくあん) マンゴーラッシー	11 ご飯 鶏の照り焼き きのこのソテー 白菜の花かつお和え 漬物(桜づけ) カステラ 牛乳	12 ご飯 カレイの衣揚げレモンあん じゃが芋のカレー炒め 冬瓜とかにかまの酢の物 漬物(しば漬) ミルク紅茶	13 炊き込みいなり 南瓜のはちみつ煮 けんちん汁 カルピス寒天	14 ご飯 鱈の水炊き風煮込み 五目きんぴら はんぺんと卵のサラダ 漬物(桜づけ) りんごミルク	15 ご飯 鶏の唐揚げ 里芋の味噌かけ コールスロー 漬物(桜づけ) バームクーヘン 牛乳	16 ご飯 鯖のきのこあんかけ なすのそぼろ煮 小松菜とえのきのからし和え 漬物(たくあん) ミルクグリーンティー
17 ラーメン なめこと貝割れのおろし和え 手作りプリン カルシウム強化ヨーグルト	18 ご飯 鶏肉とさつま芋の塩煮 切干大根とツナの炒め物 キャベツとちくわの和え物 漬物(桜づけ) ミルク甘酒	19 ご飯 鯖のみそ煮 がんもの含め煮 いんげんの胡麻和え 漬物(たくあん) おさつスナック 牛乳	20 栗ご飯 天ぷら(海老・舞茸・茄子) 炊き合わせ すまし汁 芋ようかん	21 ご飯 ぶりの塩焼き 青切昆布の煮物 かぼちゃサラダ 漬物(しば漬) いちごミルク	22 月見うどん かぶのそぼろ煮 杏仁豆腐 野菜ジュース	23 ご飯 肉団子のおろしあん 人参しりしり ブロッコリーの粒マスタード和え 漬物(桜づけ) マーマレードヨーグルト
24 ご飯 山かけ 南瓜の含め煮 茄子の南蛮漬け風 漬物(たくあん) ごまの豆乳ブラマンジェ	25 ご飯 白身魚のクリームソースかけ 焼きピーマンのおかか和え もずくの酢の物 漬物(桜づけ) 手作り水羊羹	26 味御飯 ししやも 切干大根とさつま揚げの炒め煮 もやしの胡麻酢和え 漬物(たくあん) ムーンライト 牛乳	27 ご飯 豆腐と蟹の卵とじ ちくわの金平風 茄子の味噌和え 漬物(しば漬) シフォンケーキ 牛乳	28 ご飯 ぶり大根 五目豆 さつま芋の茶巾しぼり風 漬物(桜づけ) ブルーチェ(リンゴ味)	29 ご飯 鶏肉のシチュー 青切昆布の煮物 かぶの中華和え 漬物(桜づけ) マスカットゼリー(鉄&繊維強化)	30 ご飯 鯖の生姜煮 ツナじゃが 小松菜のピーナッツ和え 漬物(たくあん) ミルクココア
31 カレーうどん もやしとささみのわさび醤油和え ほうじ茶プリン ミルクカルピス	<small>※ 都合により、献立に変更が生じる場合があります。</small>					