



8月の金谷まるめろメニュー

				1(木)	2(金)	3(土)	4(日)
				御飯 味噌汁(玉ネギ・インゲン) マトウダイの照り焼き 卵豆腐の山路あん 人参の胡麻和え	御飯 味噌汁(菜っば、みょうが) 鮭のマヨネーズ焼 油麩と鶏の煮物 野菜の白和え	ハヤシライス 福神漬 かクリームコロッケ えびのマリネ フルーツ(スイカ)	御飯 味噌汁(岩海苔) 鯖塩麩漬焼 さつま芋の煮物 白きくらげのサラダ
5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	11(日)	
御飯 味噌汁(茄子) サンマの蒲焼き キャベツとアサリの炒め煮 きのこの柚子和え	御飯 味噌汁(岩海苔・ミツ葉) アジのごまみそ焼き もやしとベーコン炒め煮 オクラ土佐和え	月見うどん 半ライス 五目煮 キャベツ漬け フルーチェ	御飯 味噌汁(豆腐・ミョウガ) 鶏の味噌漬焼き 揚げ茄子 ゴボウサラダ	御飯 味噌汁(白菜・生揚げ) タラ塩麩漬焼 煮合え ツナの酢の物	親子丼 お吸い物(ハンペン、みつ葉) しめじの炒め物 胡瓜漬け フルーツポンチ	御飯 味噌汁(榎茸、人参) サケ西京漬焼 海老と里芋の銀あんかけ もずく酢	
12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	17(土)	18(日)	
御飯 味噌汁(白菜・万能葱) 白身魚フライ さつま芋の煮物 きのこサラダ	赤飯 お吸い物(手まりふ、みつ葉) 白カレイの煮付け 煮しめ とうもろこし	御飯 味噌汁(茄子) トラウトサーモン塩焼 切り干し大根と帆立の煮物 小松菜土佐和え	冷やしソーメン 半ライス 肉団子 枝豆 大根のしその実漬け メロンゼリー	御飯 味噌汁(ワカメ・油揚げ) すき焼き 夏野菜炒め トマトの和風サラダ	ポークカレー 福神漬 ポテトサラダ パイナップルのコンポート	御飯 味噌汁(絹サヤ・豆腐) ささみの衣揚げ レモンあん ひじきの煮物 白きくらげのサラダ	
19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)	
御飯 味噌汁(ふのり、葱) カレイの塩焼き すき昆布の煮物 高野豆腐と鶏の胡麻和え	焼きそば 半ライス 卵スープ カニシューマイ マンゴープリン	御飯 味噌汁(豆腐・ミョウガ) 棒々鶏 ぜんまいの煮物 もやしとニラの土佐和え	御飯 味噌汁(白菜・絹サヤ) 豚肉の香味だれ 里芋の煮物 めかぶポン酢がけ	クロワッサン ランチパック(小倉・マーガリン) 半ライス コーンクリームスープ ポトフ マカロニサラダ コーヒーゼリー	御飯 味噌汁(エノキ・葱) 赤魚漬け焼 じゃが芋の煮物 チンゲン菜の胡麻和え	御飯 ふのり汁(三つ葉) ほっけの西京焼 白菜の海鮮炒め トマト砂糖かけ	
26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)	31(土)		
冷やし中華 半ライス 蒸し餃子 枝豆 抹茶プリン	御飯 味噌汁(板ふ・玉葱) トラウトサーモンの炙り焼き 夕顔の炒め物 野菜の白和え	御飯 味噌汁(サツマイモ・万能ネギ) 豚肉のキムチ風炒め 高野豆腐の煮物 胡瓜とイチヂクの酢の物	中華丼 ワカメスープ 煮合え お新香(胡瓜・セロリ・人 ネーブルオレンジ)	御飯 味噌汁(玉ネギ・インゲン) おろし豚カツ 人参の子和え トマトの和風サラダ	御飯 味噌汁(豆腐・ミョウガ) 鯖七味焼き もやしの炒め煮 スパゲティサラダ		

※都合により献立を変更することがあります。