



〇〇 ビュッフェメニュー9月 〇〇

						1(日)
2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)
かきあげ丼 御飯 味噌汁(キャベツ、板ふ) タラの野菜あん さつま芋の煮物 インゲンの辛子酢味噌和 野菜カレー 胡瓜漬け フルーツポンチ	御飯 ふのり汁(三ツ葉) マスの柚子胡椒照り焼き 豚肉の香味だれ 高野豆腐の煮物 白菜ポン酢和え 野菜カレー 野沢菜漬 コーヒーゼリー	御飯 ふのり汁(三ツ葉) 赤魚の煮付け 鶏の味噌漬焼き じゃが芋の煮物 シーフードサラダ ハヤシライス 赤かぶ漬 フルーツ(バナナ)	御飯 味噌汁(トコ昆布・万能葱) サンマの塩焼 豚角煮 大根の子和え 白きくらげのサラダ 野菜カレー 桜大根 黄桃缶	御飯 味噌汁(ナゴ・わかめ) ほっけ漬け焼 黒酢チキン ウィナーの炒め煮 ポテトサラダ 野菜カレー かつば漬 ネーブルオレンジ	醤油ラーメン 御飯 味噌汁(花麩・三ツ葉) サワラ柚香焼き 肉じゃが インゲンの胡麻和え 野菜カレー キャベツ漬け 杏仁フルーツ	
9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	15(日)
敬老会メニュー	敬老会メニュー	敬老会メニュー	御飯 味噌汁(岩海苔・三ツ葉) アジのごまみそ焼き 牛バラ焼き肉炒め 煮合え マカロニサラダ シーフードカレー 山クラゲの胡瓜漬け 手作りプリン	きつねうどん 御飯 菜っぱ汁 いわしの柔らかか煮 もやしの炒め煮 かにの酢の物 シーフードカレー しば漬 マスカットゼリー	御飯 ふのり汁(三ツ葉) すき焼き サワラ漬け焼 ひじきの煮物 胡瓜と切り干しのぼりぼり シーフードカレー べったら漬 フルーツゼリー	
16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)
赤飯 御飯 お吸い物(手まりふ、みつ葉) 銀鮭の照り焼き 天ぷら(さつま芋・茄子) すき昆布の煮物 紅白なます チキンカレー たくあん漬 フルーツ(ぶどう)	御飯 味噌汁(ふのり、葱) 赤魚の塩焼 プルコギ 人参の子和え コールスロー シーフードカレー 白菜漬 フルーツ(バナナ)	豚丼 御飯 味噌汁(ナス・万能ネギ) サケ西京漬焼 切り干し大根の煮物 アスパラ土佐和え チキンカレー かつば漬 りんごゼリー	温そうめん 御飯 味噌汁(棒麩・三ツ葉) ほっけ塩焼 鶏じゃが かにの酢の物 チキンカレー キャベツ漬 フルーツゼリー	御飯 味噌汁(板ふ・エノキ) サンマの塩焼 豚肉の胡麻味噌炒め 高野豆腐の煮物 白菜の辛子醤油和え チキンカレー 赤かぶ漬 パイン缶	御飯 味噌汁(高野豆腐、岩海苔) 鯖の生姜煮 葱塩チキン キャベツとベーコン炒め煮 かぼちゃサラダ チキンカレー 長芋のわさび漬け フルーツポンチ	
23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)
御飯 味噌汁(板ふ・エノキ) サワラ西京漬焼 豚肉の生姜焼き 竹の子土佐煮 キャベツの酢醤油和え 野菜カレー かつば漬 フルーツゼリー	御飯 味噌汁(モヤシ・インゲン) 照り焼きハンバーグ ほっけ塩焼 五目煮 カニと胡瓜の酢の物 野菜カレー 桜大根 手作りプリン	御飯 ニラ玉汁 鰯の塩麩焼き 鶏の唐揚げ ひじきの煮物 ポテトサラダ ポークカレー 野沢菜漬 ネーブルオレンジ	御飯 味噌汁(棒ふ・卵) 野菜コロッケ マスの塩焼 茄子と豚肉の梅しそ炒め 高野豆腐と鶏の胡麻和え 野菜カレー 茄子漬 パイナップル	御飯 味噌汁(白菜・人参) 金目鯛のおろし煮 棒々鶏 切り干し大根の煮物 アスパラの胡麻和え 野菜カレー つぼ漬け コーヒーゼリー	月見そば 御飯 味噌汁(板ふ・玉葱) サンマの塩焼 しめじの炒め物 胡瓜とワカメのポン酢和え 野菜カレー しば漬 フルーツ(ぶどう)	
30(月)						
御飯 豚汁 鮭のチーズフライ 親子煮 じゃが芋の炒め物 インゲンの辛子醤油和え シーフードカレー かぶ漬け りんごゼリー						

* 都合により献立を変更することがあります。