


8月の金谷まるめろメニュー

		1(水)	2(木)	3(金)	4(土)	5(日)
		御飯 味噌汁(玉ねぎ・インゲン) 鶏の味噌漬焼き 茄子の生姜炒め 人参の胡麻和え	御飯 味噌汁(菜っば・ミョウガ) 鮭のマヨネーズ焼 油麩と鶏の煮物 白きくらげのサラダ	御飯 味噌汁(青海苔・万能葱) 鯖の照り焼き さつま芋の煮物 ホウレン草のシラス和え	ハヤシライス 福神漬 カニクリームコロッケ 和風サラダ フルーツ(スイカ)	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
6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)	12(日)
御飯 味噌汁(岩海苔・三ツ葉) アジの粕焼き 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 南瓜の甘煮 キャベツ漬け フルーチェ	御飯 味噌汁(豆腐・ミョウガ) 赤魚の煮付け 茄子の味噌炒め ゴボウサラダ	御飯 味噌汁(白菜・人参) 鯖塩麹漬焼 下北煮 ツナの酢の物	とろとろ親子丼 お吸い物(あおさのり、ハンペン) 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) 鮭の照り煮 海老と里芋の銀あんかけ もずく酢	御飯 味噌汁(白菜・万能葱) 白身魚フライ さつま芋の煮物 トマトの和風サラダ
13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	18(土)	19(日)
赤飯 お吸い物(手まりふ、みつ葉) 黄金カレイの煮付け 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 アスパラ土佐和え	お楽しみ献立 うなぎ冷やしソーメン 半ライス 肉団子・枝豆 大根のしその実漬け バニラアイス	御飯 味噌汁(ワカメ・油揚げ) すき焼き 夏野菜炒め トマトサラダ	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・椎茸) ささみの衣揚げレモンあん ひじきの煮物 中華サラダ	御飯 味噌汁(ふのり、葱) カレイの塩焼き すき昆布の煮物 いかのマリネ
20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)	26(日)
焼きそば 半ライス カニシューマイ マンゴープリン ヤクルト	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(榎茸・葱) カレイ照り焼き じゃが芋の煮物 高野豆腐と鶏の胡麻和え	御飯 ふのり汁 ほっけの西京焼 白菜の海鮮炒め トマト砂糖かけ	冷やし中華 半ライス 蒸し餃子 枝豆 抹茶プリン
27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	31(金)		
御飯 味噌汁(板ふ・玉葱) ニシンの三五八 夕顔の炒め物 トマトの和風サラダ	御飯 味噌汁(サツマイモ・万能ねぎ) 豚バラ焼き肉 高野豆腐の煮物 胡瓜とイチランの酢の物	そぼろ丼 お吸い物(ハンペン、みつ葉) 煮合え お新香(胡瓜・セロリ・人参) ネーブルオレンジ	御飯 味噌汁(インゲン・油揚げ) おろし豚カツ 人参の子和え 和風サラダ	御飯 味噌汁(豆腐・ミョウガ) 干しカレイ 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。