さくらの里9月予定献立表

現　　場：さくらの里

	月	火	水	木	金
	1	2	3	4	5
昼食	ご飯 太刀魚の塩焼き ピーマンの味噌炒め 蕪の柚子漬け 味噌汁	ご飯 鶏肉と野菜の煮物 蕪の紫蘇の実和え 三色豆 味噌汁	ご飯 ～ハゼの天ぷら～ 蓮根金平 白花煮豆 味噌汁	五目御飯 鶏ささみの黄身焼 オクラの胡麻和え 大根の梅酢漬け 清まし汁	ご飯 ～海鮮酒蒸し～ 春雨サラダ 沢庵漬け 清まし汁
	8	9	10	11	12
昼食	ご飯 ハマチの塩麹焼き 枝豆の白和え 桜漬 味噌汁	～鶏つくね照りマヨ丼～ 春雨とベーコンの旨煮 胡瓜と玉ねぎマリネ 味噌汁	ご飯 海老とブロッコリー塩炒め 海藻サラダ 茄子の茗荷和え 清まし汁	海鮮塩焼きそば 春雨とかにの酢の物 マンゴープリン 中華風卵スープ（厨房）	きのこご飯 サワラの幽庵焼き 焼き茄子 うぐいす豆 味噌汁
	15	16	17	18	19
昼食	～敬老の日～	ご飯 ホッケの塩焼き ほうれん草ピーナツ和え 胡瓜と茗荷の即席漬け きのこ汁	～お楽しみぶっかけそば～ 冷やしそば 具材 小松菜のなめたけ和え 水ようかん(抹茶)	ご飯 千草焼き 切干大根とひじきの煮物 白菜漬け 味噌汁	ご飯 帆立のオイスター炒め 小松菜とささみのマヨ和え 蕪のレモン和え 清まし汁
	22	23	24	25	26
昼食	ご飯 豚肉と大根のｵｲｽﾀｰ炒め ワカメとめかぶのお浸し 白花豆煮 清まし汁	～秋分の日御膳～ むかごご飯 精進揚げ 蕪の蟹あんかけ 胡麻豆腐(柚子味噌) 味噌汁	ご飯 焼売 青梗菜と海老の炒め物 伴三スウ ﾀｰｻｲと長芋のｽｰﾌﾟ	ご飯 カレイのみぞれ煮 ひじきサラダ 桜漬 味噌汁	ご飯 牛肉と野菜のﾄﾏﾄ煮 パプリカソテー フレンチサラダ ｱｯﾌﾟﾙ＆ｷｬﾛｯﾄｼﾞｭｰｽ
	29	30			
昼食	栗ご飯 カレイの山椒煮 春雨の酢の物 蕪のサラダ 味噌汁	ご飯 牛肉と厚揚げの炒め 里芋のずんだ和え 野沢菜漬け 味噌汁			