

～～ 令和7年9月 献立表（通所）～～

月 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日	土 6日
チーズ入りトマトカレー エビとカリフラワーのサラダ フルーツ 福神漬け	ご飯 清汁 カニクリームコロッケ 肉団子のトマト煮 小松菜の味噌マヨ和え	天津飯 中華スープ 大豆サラダ 法蓮草のお浸し	ご飯 みそ汁 ホッケの塩焼き チキンナゲット 白菜のマヨぼん和え	ご飯 清汁 チキンカツのおろし煮 さつま揚げの煮物 菜の花わさびマヨ和え	ご飯 みそ汁 さばの煮付け 煮奴 さつま芋サラダ
プリン	おからケーキ（抹茶）	オレンジゼリー	手作りようかん（抹茶）	今川焼（こしあん）	おかき
7日	8日	9日	10日	11日	12日
豚丼 みそ汁 ささみの青じそサラダ 和風サラダ	ご飯 清汁 サワラの漬け焼き 茄子の中華炒め 金時豆	ご飯 中華スープ 赤魚の粕漬 肉団子 オニオンサラダ	中華丼 ワントンスープ かぼちゃサラダ モヤシのナムル	ご飯 みそ汁 アジの蒲焼き じゃが芋の炒め煮 切り干し大根サラダ	ご飯 クリームシチュー かぼちゃ含め煮 菜の花のわさび和え 青りんごゼリー
レモンタルト	ととやき（チョコレートクリーム）	ブルーベリークレープ	いちごムース	コーヒーゼリー	おからケーキ（プレーン）
15日	16日	17日	18日	19日	20日
行事食『敬老の日』 赤飯 清汁 天ぷら盛合わせ(エビ・かぼちゃ・ししとう) 里芋となすの肉味噌あんかけ いんげんの梅なめ茸和え お楽しみデザート	ご飯 みそ汁 カレーの煮付け 大根と竹輪の煮物 にんじんしりしり	野菜カレー ふわふわエッグ ミモザサラダ フルーツ	ご飯 卵スープ 豚肉の塩だれ炒め 炒り豆腐 大根の蒲鉾和え	ご飯 中華スープ タチウオの香味焼き 厚揚げの煮びたし キャベツと梅のさっぱり和え	ご飯 みそ汁 鮭の塩焼き 大根とあさりの炒り煮 白和え
22日	23日	24日	25日	26日	27日
ご飯 みそ汁 ぶりの照焼き 南瓜のそぼろ煮 卵の花	ご飯 中華スープ 鶏肉の甘酢あんかけ きんぴらごぼう ナスの中華和え	行事食『行楽弁当』 きのこご飯 みそ汁 鮭の柚庵焼き さつま芋と玉ねぎのさっぱりサラダ 人参しりしり（カレー風味）	ご飯 清汁 鰯のおろし煮 大学芋 ポパイサラダ	ご飯 みそ汁 サーモンフライ 鯉節炒め きゅうりとワカメの酢の物	ご飯 ワントンスープ 油淋鶏 白菜とささみの煮物 もやし中華和え
ボーロ	クリームブッセ	青りんごゼリー	フルーツ（ゴールドキウイ）	ムースデザート	パンケーキ
29日	30日				
麻婆丼 中華スープ 棒棒鶏サラダ もやしとささみの辛し和え	チーズ入りトマトカレー エビとカリフラワーのサラダ フルーツ 福神漬け	■ 食材の仕入れ状況やフロアの行事、レクリエーション等により献立変更の可能性があります。 ■ 献立表示以外にも定期で10時に水分補給の時間があります。 ■ 水分はコーヒー、ジュース、お茶を用意しております。 ■ アレルギー、禁食情報、また提供する食形態によって提供内容を変更することがあります。			
手作りようかん（芋）	おかき				