



8月食メニュー

日	曜日	食 事	おやつ
1	木	鶏肉の塩麴蒸し、れんこんと昆布の煮物、キャベツといんげんの白ごま和え、味噌汁	プリン
2	金	さわらのごま味噌焼き、里芋と油揚げの煮物、かんぴょうの卵とじ汁、フルーツ	バームクーヘン
3	土	味噌炒め、絹揚げと豚肉の炒め煮、ほうれん草と卵のバター炒め、味噌汁	栗饅頭
4	日	☆お休み☆	
5	月	枝豆御飯、あじの照り焼き、肉シューマイ、ひじきと大根の味噌汁	ケーキ
6	火	鶏の唐揚げ、大豆煮、大根と大根葉の塩ごま和え、味噌汁	あんずケーキ
7	水	シーフードカレー、キャベツとちくわの香味ドレサラダ、みかん缶	たい焼きクリーム
8	木	カツとじ、キャベツとしいたけの煮浸し、胡瓜とかまぼこの酢の物、味噌汁	酒饅頭
9	金	揚げ寿司、絹揚げとグリルアスパラのそぼろ煮、もやしとちりめんの塩麴炒め、味噌汁	いちごロール
10	土	豚肉のプルコギ風、いかふくさ焼き、うまい菜と油揚げの和え物、味噌汁	抹茶饅頭
11	日	☆お休み☆	
12	月	肉じゃが、松風焼き、味噌汁、フルーツ	かぼちゃ饅頭
13	火	冷やし中華、キャベツとあさりの炒め物、味噌かきたま汁、ちりめん山椒	塩キャラメルロール
14	水	銀ひらすの香味焼き、大根と人参の金平、ごま豆腐、味噌汁	抹茶水ようかん
15	木	タンドリーチキン、じゃがいもと豚肉の煮物、やっこ、味噌汁	紫いも饅頭
16	金	白身魚の竜田揚げ、ほうれん草と豚肉の煮物、味噌汁、白桃缶のピーチジュレ	おやつ作り
17	土	木の葉丼、キャベツとツナの炒め物、オクラのおろし和え、味噌汁	夏祭り
18	日	☆お休み☆	
19	月	ミートソースパスタ、玉ねぎと卵のミニ炒め、もやしとコーンの香味ドレサラダ、スープ	黒胡麻饅頭
20	火	豚丼、キャベツのじゃこ炒め、味噌汁、ミルク寒天	小豆水ようかん
21	水	銀ひらすのソテー、ベーコンと枝豆の塩バター炒め、大根の和風ドレサラダ、味噌汁	チョコカステラ
22	木	シマホッケの塩麴焼き、高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮、味噌汁、フルーツ	ミニあんぱん
23	金	酢鶏、ごぼうと油揚げの炒め煮、白菜といんげんの和え物、中華スープ	長崎カステラ
24	土	かれいの山椒煮、白菜と鶏肉のとろみ炒め、しろなと平天の白ごま和え、味噌汁	ココアロール
25	日	☆お休み☆	
26	月	シロガネダラの香草パン粉焼き、れんこんと平天の煮物、味噌汁	チーズ蒸しパン
27	火	鶏肉の豆鼓蒸し、高野豆腐のサイコロ煮、味噌かきたま汁、フルーツ	レモンケーキ
28	水	ハンバーグ、金平ごぼう、コールスローサラダ、味噌汁	マドレーヌ
29	木	赤魚の西京焼き、大根と鶏肉の炒め物、ポテトサラダ	きんつば
30	金	ハヤシライス、大豆とキャベツのじゃこ炒め、ぶどうゼリー	お茶プリン
31	土	チーズ炒めフライ、ひじきとかんぴょうの煮物、大根といんげんの和え物、味噌汁	よもぎソフト饅頭

都合により変更する場合があります。

わかうら園デイサービスセンター