

8

現場：浮間舟渡園

献立種類：常食

献立表

8月22日

処暑

	日 23	月 24	火 25	水 26	木 27	金 28	土 29
朝食	御飯 切干大根煮 かぶの和え物 洋梨缶 牛乳	御飯 厚揚げと野菜の煮物 胡瓜のさっぱり和え 味噌汁（冬瓜） りんご缶	御飯 さつまいもと鶏肉の煮物 きのこサラダ 味噌汁（白菜） 黄桃缶	御飯 オムレツ 菜花のポン酢和え フルーツカクテル缶 牛乳	御飯 はんぺん炒め煮 スライスオニオン花鰹 みかん缶 ジョア	かおり御飯 しらすと白菜の炒め煮 カリフラワーのゆかり和え パイ缶 牛乳	かぼちゃ粥 かぶの蟹あんかけ いんげんのサラダ 味噌汁（小松菜） 白桃缶
昼食	ポークカレー シーフードサラダ トマトとセロリのスープ みかん缶	そうめん 季節の天ぷら 小松菜とえびの炒め煮 すいかゼリー	食パン カレイの香りチーズ焼き ほうれん草とベーコンのソテー パイナップル 牛乳	ゆかりごはん 鯖の塩焼き もやしとハムのサラダ 赤だし（なめこ） 白桃缶	フレンチトースト 鶏肉と野菜のトマト煮込み ブロッコリーサラダ カレー風味オニオンスープ 洋梨缶	御飯 豆腐の肉あんかけ 青菜の磯和え すまし汁（まいたけ） キウイフルーツ	御飯 肉・野菜炒め 茄子と胡瓜のしょうが和え バナナ 牛乳
夕食	御飯 えび玉甘酢あんかけ 蓮根のそぼろ煮 いんげんの中華和え 黒豆煮	御飯 若鶏のポテマヨ焼き 大豆と蒟蒻の煮物 鯛みそ 牛乳	御飯 ガリバタチキン 里芋と豚肉の甘味噌炒め 春雨ごま酢和え 高菜漬け	御飯 擬製豆腐 かぶとホタテの煮物 アスパラとコーンのサラダ さけふりかけ	御飯 鱈の唐揚げ　ピリ辛だれ いんげんとウィンナーのソテー キャベツとツナのサラダ かつば漬け	御飯 チキンソテー　味噌デミソース ハムアスパラソテー 蓮根サラダ べったら漬け	御飯 柳川風煮 里芋と海老のソテー ほうれん草のピーナッツ和え うぐいす豆煮
デザート	ハーベストバタートースト	アイスクリーム	ぼたぼた焼き	絞るチーズケーキ	抹茶羊羹	チョコレートババロア	杏仁豆腐
栄養	エネルギー 1510kcal 蛋白質 52g 脂質 35.5g 炭水化物 228.8g 食塩 6.2g	エネルギー 1528kcal 蛋白質 52.2g 脂質 51.7g 炭水化物 203.5g 食塩 6.8g	エネルギー 1545kcal 蛋白質 56g 脂質 39g 炭水化物 229.7g 食塩 6.5g	エネルギー 1541kcal 蛋白質 53.7g 脂質 47.9g 炭水化物 213.6g 食塩 5.6g	エネルギー 1528kcal 蛋白質 53.8g 脂質 40g 炭水化物 225.1g 食塩 6.7g	エネルギー 1520kcal 蛋白質 55.3g 脂質 45.2g 炭水化物 209.4g 食塩 5.6g	エネルギー 1506kcal 蛋白質 56.5g 脂質 30.8g 炭水化物 235.4g 食塩 5.2g

8月22日　処暑の日とは

処暑は、厳しい暑さの峠を越えるころといわれています。
季節の天ぷらは、なす、ししとう、かぼちゃ、きすです。お楽しみし。みじ。

（変更を行っても、反映されません）