

デイサービスセンター アウル9月 献立表

	日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
					1日	2日	
昼					わかめご飯、味噌汁、生姜焼き(生野菜添え)、キャベツのなめたけ和え、きゅうりのこうじ漬け、スイカ	かけそば、のり巻き、キュウリの香味ドレッシング和え、メロン	
おやつ					パウムクーヘン	パウムクーヘン	
		5日	6日	7日	8日	9日	
昼		ご飯、味噌汁、トラウトサーモンの甘酢かけ、ひじきの炒り煮、南瓜のサラダ、梨	ご飯、味噌汁、唐揚げ(野菜添え)、ペペロンチーノ、パイナップル	散らし寿司、すまし汁、白菜のお浸し、リンゴ	ご飯、味噌汁、焼き魚(塩さば)大根おろし添え、マカロニサラダ、ひじきの炒め煮、キュウリのからし漬け	わかめおにぎり、かしわうどん、魚の香味揚げ、キュウリの漬け物、黒砂糖のゼリー	
おやつ		まんじゅう	ホットケーキ	ケーキ	もみじまんじゅう、チョコレートケーキ	黒糖棒	
		12日	13日	14日	15日	16日	
昼		ご飯、味噌汁、煮魚(さんま)大根の煮物添え、ナス揚げ、キュウリの酢の物、りんご	ご飯、味噌汁、焼き魚(ホッケ)大根おろし添え、筑前煮、白菜の梅肉和え、りんごのコンポート	鶏かまめし、味噌汁、焼き魚(トラウトサーモン・塩さば)大根おろし添え、白菜のなめたけ和え、リンゴジュース寒	ハッシュドビーフ(福神漬け・らっきょう添え)、コンソメスープ、大根サラダ、バナナ	十六穀ご飯、味噌汁、鶏肉の幽庵焼き(生野菜・フライドポテト添え)、キュウリとみょうがの和え物、昆布の甘辛煮、瓜のからし漬け、南瓜パイ	
おやつ		白玉団子	せんべい、チョコレート	源氏パイ、ゼリー	黒糖棒	ドライフルーツ	
		19日	20日	21日	22日	23日	
昼		いなり寿司、すり身汁、明太子パスタ、筑前煮、キュウリの酢の物、パイナップル	ご飯、味噌汁、エビチリ、大根のそぼろ煮、梨	ご飯、味噌汁、カレイの煮付け、天かまと野菜の甘辛煮、玉ねぎサラダ、梨	炊き込みピラフ、ギョウザスープ、ブロッコリーのサラダ、らっきょう・しば漬け、フルーツヨーグルト和え	海老天そば、小松菜のゴマ和え、枝豆のサラダ、香の物、おしるこ	
おやつ		カスタードケーキ	ようかん	ロアンヌ	黒糖棒	アザラシの玉子(洋菓子)	
		26日	27日	28日	29日	30日	
昼		ご飯、味噌汁、焼き魚(塩さば)大根おろし添え、おでん、りんご	ご飯、味噌汁、肉団子の甘辛煮、南瓜のサラダ、白菜のお浸し、りんご	枝豆ご飯、味噌汁、ナス焼き、山菜玉子豆腐(キュウリ添え)、梨	ご飯、味噌汁、ポークチャップ(生野菜・トマト添え)、切り干し大根の煮物、べつたら漬け、バナナ	月見うどん、焼き立てピザ、キャベツのゆずドレッシング和え、りんご	
おやつ		クッキー	アザラシの玉子(洋菓子)、枝豆	アザラシの玉子(洋菓子)	アザラシの玉子(洋菓子)	クッキー	