

デイサービスセンター アウル 8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	2
昼						ご飯、チゲ風味噌汁、サバの南蛮漬け、ささぎの卵とじ、焼きナス、カルピスゼリー	
御茶菓子						白玉あんみつ	
	3	4	5	6	7	8	9
昼		豆ご飯、担々麺風冷麦、ニンジンとピーマンの白和え、大角豆と魚介の炒め物、煮豆、リンゴシナモン煮	カレーライス、玉ねぎと卵のスープ、もやしときゅうりのポン酢和え、桃の缶詰	焼きおにぎりのだし茶漬け、みそ汁、豚肉のわさびソースかつ、夏野菜のグリル、きゅうりのなめたけ和え、クリームチーズヨーグルト	ご飯、卸そうめん汁、煮込みハンバーグ、大角豆と卵の炒め物、ほうれん草の胡麻和え、桃	ちらしずし、つみれ汁、スパゲティミートソース、青梗菜ときゅうりのサラダ、ミカンと桃	
御茶菓子		メロン	蒸しパン	餡ドーナツ	クッキー	羊羹	
	10	11	12	13	14	15	16
昼		ご飯、みそ汁、サンマの梅煮、サツマイモと肉団子のコンソメ煮、切り干し大根の酢の物、生クリームとヨーグルトのデザート	冷やしそうめん、クリームグラタン風、カボチャと人参のあんかけ、カルピスゼリー	オムライス、ポトフ、きゅうりの酢の物、茄子とピーマンの揚げびたし、ミニマトのはちみつ漬け	塩昆布ごはん、味噌汁、タラの西京焼き、卵焼き、高野豆腐と豆の煮物、桃とバナナ	ご飯、卵スープ、和風ハンバーグ、ジャガイモとウインナーのマスタード和え、冷奴、ミカンとバナナ	
御茶菓子		果物ゼリー	ジャガイモの塩煮	アイスクリーム	カルピスゼリー	ミニおやき	
	17	18	19	20	21	22	23
昼		ご飯、みそ汁、サンマの梅煮、サツマイモと肉団子のコンソメ煮、切り干し大根の酢の物、生クリームとヨーグルトのデザート	ご飯、みそ汁、豆腐ハンバーグ、大根と天カマの煮物、きゅうりの漬物、メロン	赤飯、みそ汁、煮しめ、カボチャとサツマイモの団子、だし巻き卵、チーズケーキ	シーフードピラフ、キャベツのクリームスープ、アクアパッツァ、ジャガイモとウインナーのアンチョビソース、エビとブロッコリーのアヒージョ、なし	大豆カレーライス、わかめスープ、スパゲティサラダ、ベーコンとしめじのマーガリン炒め、フルーチェ	
御茶菓子		果物ゼリー	どら焼き	杏子ロール	とうきび	枝豆	
	24	25	26	27	28	29	30
昼		ご飯、スープ、豚肉のフライ、ニンジンのグラッセ、マカロニ明太子和え、蕪と以下のコンソメ煮、焼きりんご	ご飯、肉団子と白菜のスープ、カニカマと玉ねぎの卵とじ、カボチャの煮物、きゅうりの浅漬け	始祖明太子ご飯、エビそば、ニシンのホイル焼き、高野豆腐の肉詰め煮、大根とパプリカの梅サラダ、リンゴとアイス	三食井、みそ汁高野豆腐と蒟の煮物、コーンサラダ、バナナと生クリームのデザート		
御茶菓子		2種のケーキ	パウンドケーキ	大学芋	クッキー		