

月間献立表

令和1年9月

新橋さくらの園

								2019年9月1日(日)
朝食	B S	<p>9月の予定</p> <p>1日 さくらCafe</p> <p>9日 重陽の節句</p> <p>22日 敬老会バイキング</p> <p>当月のユニット調理は東ブロック。</p>						米飯 肉団子の照り焼き カリフラワーと小松菜のおひたし ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳
		朝食	朝食	朝食	朝食	朝食	朝食	米飯 いわしの梅煮 ポークソテーのおろしソース 里芋の鶏そぼろあんかけ いかとワカメの酢味噌和え 吸い物
夕食	B S							米飯 スペイン風オムレツ かじきのハーブ焼き ラタトゥイユ ブロッコリーサラダ コンソメスープ
		夕食	夕食	夕食	夕食	夕食	夕食	
		2019年9月2日(月)	2019年9月3日(火)	2019年9月4日(水)	2019年9月5日(木)	2019年9月6日(金)	2019年9月7日(土)	2019年9月8日(日)
朝食		米飯 高野豆腐の卵とし ほうれん草おひたし 柴漬け 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム スクランブルエッグ 温野菜 スパゲティーサラダ コーンクリームスープ 牛乳	米飯 焼き鯖 ひじき煮 だいこんとしその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 鶏肉と切り昆布の煮物 ちくわとピーマンのきんぴら ぶりかけ 味噌汁 牛乳	米飯 厚焼き玉子 切り昆布と油揚げの煮物 すぐき 味噌汁 牛乳	サンドイッチ ミネストローネ風 フルーツヨーグルト	米飯 納豆 南瓜のそぼろ煮 たくあん 味噌汁 牛乳
昼食	B S	米飯 豚肉のストロガノフ風 魚のチーズパン粉焼き クリームコロッケ コンポート(甘夏) コンソメスープ	米飯 太刀魚のきのこあんかけ 千草蒸し 海老ボールと大根の煮物 伴三糸 吸い物	米飯 チキンソテーカレー風味 さばの竜田揚げ トマトときゅうりのサラダ ほうれん草のお浸し 味噌汁	米飯 あおひらすの蒸し野菜かけ 鶏肉の旨塩味焼き ぜんまいの煮物 きゅうりの浅漬け 吸い物	米飯 鶏肉のしょうが焼き ほっけの塩焼き 大根とちくわの煮物 スパゲティーサラダ 吸い物	冷やし中華(ごまだれ) 3色しゅうまい パンナコッタ	米飯 ヒレカツ かけいのフライタルタルソース マカロニサラダ ブロッコリーの昆布茶和え コンソメスープ
夕食	B S	米飯 メルルーサの照り焼き ごぼうと牛肉の卵とし とうがんの煮付け めかぶとおくらの和え物 吸い物	五目御飯 鶏肉の西京漬け焼き きんめ鯛の煮付け 焼きなす きゅうりとかにかま和え 吸い物	米飯 鮭の塩焼きおろしポン酢 冷しゃぶ アスパラとさつま揚げのいため かぶとがんもの煮物 吸い物	米飯 生揚げの味噌炒め すずきの蒸し焼き和風ソース きこの当座煮 青梗菜のなめたけ和え 吸い物	米飯 ほきのもろみ焼き 豚肉と野菜のたまご炒め ツナじゃが にんじんのくるみ和え 味噌汁	米飯 なすのミートグラタン 鮭の洋風焼き キャロットエッグソテー ツナサラダ 吸い物	米飯 かけいの生姜ソース 巣ごもりたまご ゆず風味のかぶ煮 ほうれん草としめじのお浸し コンソメスープ
朝食		2019年9月9日(月)	2019年9月10日(火)	2019年9月11日(水)	2019年9月12日(木)	2019年9月13日(金)	2019年9月14日(土)	2019年9月15日(日)
朝食		米飯 鶏肉といんげんの煮物 茄子の吉野煮 ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム ウィンナー パスタソテー コーン入りコールスローサラダ コーンクリームスープ 牛乳	米飯 鶏肉と油揚げの炒め煮 白菜とはるさめの煮物 だいこんとしその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 三角厚揚げの含め煮 おくらのおかか和え 味噌汁 牛乳	米飯 根菜入りつくね 青梗菜としいたけの炒め煮 すぐき 味噌汁 牛乳	枝豆ごはん 野菜と麩の炒め煮 柚子入り5種なます 味噌汁 牛乳	米飯 厚焼き玉子 一口がんもの含め煮 ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳
昼食	B S	栗ご飯 鮭のバター焼き酢橘添え 菊花和え フルーツ(ぶどう) 吸い物	米飯 カニ玉風甘酢あん 鶏肉のチリソース 伴三糸 マンゴープリン 中華スープ	米飯 肉豆腐 赤魚の西京焼き ゴーヤチャンプルー 大根とたくあんの納豆和え 味噌汁	米飯 鯖のおろし煮 牛肉のトマト煮 きこのバターいため キャベツとホタテの和え物 味噌汁	チキンライスお月様添え クリームコロッケ サーモンソテー フルーツ(バナナ) コンソメスープ	米飯 さわらの変わり味噌焼き 肉団子と野菜の甘辛 なすの田舎煮 青梗菜のお浸し 吸い物	米飯 麻婆豆腐 カリフラワーの甘酢和え ザーサイ ワンタンスープ
夕食	B S	米飯 親子煮 魚の和風ムニエル 千切り大根とツナのいため はるさめの酢の物 吸い物	米飯 牛肉のスタミナ焼き シルバーのゴマだれかけ 海老ボールとかぶの煮物 紅白なます 味噌汁	米飯 すずきの南部焼き 豚肉のしょうが焼き さつまいもの柚子バター煮 たまねぎとワカメの酢の物 吸い物	米飯 酢豚 さわらの塩麹焼き 青梗菜ともやしの中華和え キウイゼリー 中華スープ	米飯 めかじきの野菜あん 豚肉カレー焼き 揚げだし豆腐 三色煮豆 吸い物	米飯 ポークソテー 鮭の香味焼き チーズポテトサラダ モロッコインんげんの卵とし 味噌汁	米飯 青ひらすの柚庵焼き 鶏肉の照り焼き ツルムラサキとちくわのおかか和え 筑前煮 味噌汁
		2019年9月16日(月)	2019年9月17日(火)	2019年9月18日(水)	2019年9月19日(木)	2019年9月20日(金)	2019年9月21日(土)	2019年9月22日(日)

朝食		米飯 鶏肉といんげんの煮物 キャベツとコーンのおかか和え 柴漬け 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム 半熟風オムレツ マカロニトマト仕立て セロリミックス コーンクリームスープ 牛乳	米飯 高野豆腐と野菜の煮物 キャベツとはるさめの炒め 梅びしお 味噌汁 牛乳	米飯 チーズ入り焼きはんぺん からし菜おひたし 金時豆 味噌汁 牛乳	米飯 千草焼き ちくわとピーマンの炒め ふりかけ 味噌汁 牛乳	菓子パン フルーツヨーグルト ホワイトシチュー	米飯 畑の肉とごぼうの旨塩煮 わかめとかにかまの酢の物 もやしの胡麻和え 味噌汁 牛乳	
	昼食	B たらの山椒焼き S 鶏肉の味噌バター焼き かぼちゃのそぼろ煮 はくさいとにんじんのゴマ酢和え 吸い物	ソース焼きそば 水餃子 マンゴープリン	米飯 チキンカレー 塩麹キャベツ フルーツサラダ コンソメスープ	米飯 すき焼き風煮 メルルーサの焼き漬け れんこんとかにかまの甘酢 フルーツ (バナナ) 吸い物	米飯 鯖の味噌煮 豚肉の照り焼きおろし玉ねぎソース 切り干し大根煮 フルーツ (パパイア) 吸い物	米飯 手作りコロッケ 赤魚の生姜焼き きんぴらごぼう ベーコンソテー 味噌汁	敬老会 バイキング 	
夕食	B 豚玉 S かれのいんげん煮 ブロッコリーのサラダ なすの鍋しぎ 味噌汁	米飯 あおひらすの蒲焼風 豚の角煮の炊き合わせ じゃがいもの煮物 にんじんの白和え 吸い物	米飯 キッシュ シルバーのカラフルあんからめ マカロニサラダ とうがんひすい煮 コンソメスープ	米飯 煮魚 (むつ) 鶏肉のクリーム煮 キャベツとちくわのいため 昆布茶和え 味噌汁	米飯 タンドリーチキン かれのいんげん煮 夏野菜のコンソメ煮 コンポート (みかん) コンソメスープ	米飯 八宝菜 かれのいんげん煮 青梗菜のナムル コンポート (パイナップル) 中華スープ	米飯 シルバーの照り焼き 鶏肉のチリソース 南瓜の煮物 小松菜のゴママヨネーズ和え 吸い物		
	2019年9月23日(月)	2019年9月24日(火)	2019年9月25日(水)	2019年9月26日(木)	2019年9月27日(金)	2019年9月28日(土)	2019年9月29日(日)		
朝食		米飯 厚焼き玉子 里芋とさつま揚げの煮物 だいこんとしその実の漬物 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム ジャーマンポテト ごぼうサラダ コーンクリームスープ 牛乳	米飯 高野豆腐の卵とじ にんじんとピーマンの胡麻和え すぐき 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 南瓜のそぼろ煮 たくあん 味噌汁 牛乳	米飯 根菜入りつくね さつまいものそぼろ煮 ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳	米飯 肉詰めいなりと青梗菜の炊き合わせ とろろ 梅かつおれんこん 味噌汁 牛乳	米飯 大根と里芋のそぼろあん ピーマンとじゃこのたくたくた 柴漬け 味噌汁 牛乳	
	昼食	B 和風ロールキャベツ S さわらの粕漬け焼き ブロッコリーとホタテのサラダ きゅうりの漬物 吸い物	米飯 あじの南蛮漬け 鶏肉の照り焼き 若鶏と冬瓜の煮物 アスパラとトマトのサラダ 味噌汁	米飯 豆腐ハンバーグ照り焼きソース 鮭のムニエル 大根とにんじんのナムル 粉ツナのおかか炒め煮 味噌汁	米飯 太刀魚の塩麹蒸し 豚肉と白菜の旨煮 大根とベーコンの煮物 キャベツのゆかり和え 味噌汁	カレーうどん ちくわの二色揚げ コンポート (もも)	米飯 白身魚のフリッター 豚肉の照り焼き おろし玉ねぎソース なめたけ豆腐 きゅうり浅漬け 味噌汁	米飯 鮭の三色丼 あげなすの和風あんかけ ほうれん草とハムの和え物 吸い物	
夕食	B シルバーの包み焼き S 鶏肉の葱だれかけ 高野豆腐と冬瓜の煮付け 黒糖寒天 中華スープ	米飯 豚肉の韓国焼き すずきの和風ムニエル さつまあげと野菜の煮物 きゅうりと春雨の和え物 吸い物	米飯 かれのいんげん揚げ 若鶏のゆず塩焼き いんげんの胡麻和え 白菜とちくわの煮浸し 吸い物	米飯 豆腐のグラタン ほっけの塩焼き かぼちゃサラダ カリフラワーの甘酢和え 吸い物	米飯 ギンダラのゆずみそ焼き 鶏肉ゴマダレ さつまいもの甘露煮 いんげんの生姜醤油 味噌汁	米飯 鶏肉のポトフ風 たらのみりん醤油焼き 小松菜の辛し和え コートマトサラダ 味噌汁	米飯 カニと豆腐の旨煮 豚肉と野菜のオイスターソース炒め なすと豆苗の炒め れんこんサラダ 味噌汁		
	2019年9月30日(月)								
朝食		米飯 厚焼き玉子 切り昆布と油揚げの煮物 すぐき 味噌汁 牛乳	7月は七夕もあり、なんとなく麺類のイメージですが、 ユニット調理のリクエストもめんでした。 8東ブロックはジャージャー麺。 きしめんを使って、ピリ辛の肉みそをたっぷり乗せてみました。 7東ブロックは冷やし中華。夏のユニット調理の定番です。 ぎょうざスープとマンゴー杏仁の組み合わせです。 急に暑くなったのと、みなさん 麺がお好きなので 結構ボリュームがあったのに、あっという間に召し上がっていました。作り甲斐、あります。						
	昼食	B 鯖のジェノパソースかけ S 豚肉のハニーマスタードソースかけ 白菜とツナの炒め物 ぶどうとりんごのゼリー 味噌汁							
夕食	B 松風焼き S さわらの味噌漬け焼き さつま芋の田舎煮 わかめ人参の酢の物 吸い物								

7月のユニット調理

土用の丑の日は、
うなちらしでした。