

月間献立表

令和2年9月

新橋さくらの園



		2020年9月1日(火)	2020年9月2日(水)	2020年9月3日(木)	2020年9月4日(金)	2020年9月5日(土)	2020年9月6日(日)
朝食		食パン&ジャム オムレツ 温野菜 ハム入りマカロニサラダ コーンクリームスープ 牛乳	米飯 根菜入りつくね 青菜と海老の炒め物 だいこんとしその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 南瓜のそぼろ煮 つぼ漬け 味噌汁 牛乳	米飯 焼き鯖 ひじき煮 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 だいこんと里芋そぼろあん ほうれん草胡麻和え ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳
		9月の予定 1日 さくらCafe 9日 重陽の節句 21日 敬老会祝膳	五目御飯 いわしの梅煮 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	米飯 スペイン風オムレツ ラタトゥイユ ブロッコリーサラダ コンソメスープ 吸い物	米飯 太刀魚のきのこあんかけ 海老ボールと大根の煮物 伴三条 吸い物	米飯 豚肉のストロガノフ風 クリームコロッケ コンポート(甘夏) コンソメスープ	米飯 あおひらすの蒸し野菜かけ ぜんまいの煮物 紅あずまサラダ 吸い物
夕食	当月の ユニット調理は 西ブロック。	米飯 チキンソテーカレー風味 マカロニサラダ にんじんグラッセ 味噌汁	米飯 メルルーサの照り焼き とうがんの煮付け めかぶとおくらの和え物 吸い物	米飯 鶏肉の西京漬け焼き 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 れんこんとスナッPEndウのサラダ かぶとがんもの煮物 吸い物	米飯 生揚げの味噌炒め きのこの当座煮 紅白なます 中華スープ	米飯 ほきのもろみ焼き 千切り大根とツナの炒め 小松菜ともやしのおひたし 吸い物
		2020年9月7日(月)	2020年9月8日(火)	2020年9月9日(水)	2020年9月10日(木)	2020年9月11日(金)	2020年9月12日(土)
朝食		米飯 厚焼き玉子 小松菜と薄揚げの煮びたし 柴漬け 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム アンサンブルエッグ カリフラワーとウィンナーのハーブソテー マカロニトマトソース コーンクリームスープ 牛乳	米飯 高野豆腐の卵とじ 人参とわかめの土佐煮 だいこんとしその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 南瓜のそぼろ煮 つぼ漬け 味噌汁 牛乳	米飯 鶏肉といんげんの煮物 一口がんもの含め煮 すぐき 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
		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 カラフルビーツサラダ ブロッコリーの昆布茶和え コンソメスープ	米飯 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 切り干し大根のナムル 杏仁豆腐 中華スープ	米飯 豚角煮と冬瓜の炊き合わせ 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 きのこのバターいため キャベツとホタテの和え物 味噌汁
夕食	なすのミートグラタン キャロットエッグソテー 青パパイヤのサラダ コンソメスープ	米飯 かれの生姜ソース ゆず風味のかぶ煮 ほうれん草としめじのお浸し 味噌汁	米飯 豚肉の生姜焼き わかめときゅうりの酢の物 冬瓜くず煮 吸い物	米飯 擬製豆腐 なすといんげんの煮物 青梗菜のなめたけ和え 味噌汁	米飯 すずきの南部焼き さつまいもの柚子バター煮 トマトおかか 吸い物	米飯 酢豚 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 煮魚 (むつ) 揚げだし豆腐 三色煮豆 吸い物
		2020年9月14日(月)	2020年9月15日(火)	2020年9月16日(水)	2020年9月17日(木)	2020年9月18日(金)	2020年9月19日(土)
朝食		米飯 根菜入りつくね キャベツとコーンのおかか和え ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム ウィンナーと野菜のクリーム煮 ハム入りマカロニサラダ コンソメスープ 牛乳	米飯 納豆 南瓜のそぼろ煮 つぼ漬け 味噌汁 牛乳	米飯 焼き鯖 ピーマンとじゃこのくたくた すぐき 味噌汁 牛乳	米飯 高野豆腐の卵とじ キャベツと薄揚げの煮びたし 大根としその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 菓子パン フルーツヨーグルト ホワイトシチュー
		さわらの変わり味噌焼き なすの田舎煮 青梗菜のお浸し 吸い物	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 肉豆腐 たらの山椒焼き かぶのそぼろ煮 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 塩麴キャベツ フルーツサラダ コンソメスープ	米飯 すき焼き風煮 れんこんとかにカマの甘酢 フルーツ (バナナ) 吸い物
夕食	ポークソテー チーズポテトサラダ モロッコいんげんの卵とじ 味噌汁	米飯 青ひらすの柚庵焼き ツルムラサキとちくわのおかか和え 筑前煮 味噌汁	米飯 肉豆腐 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 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 夏野菜のコンソメ煮 かぶといんげんのサラダ コンソメスープ	米飯 めかじきの野菜あん 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 マカロニサラダ とうがんひすい煮 コンソメスープ
		2020年9月21日(月)	2020年9月22日(火)	2020年9月23日(水)	2020年9月24日(木)	2020年9月25日(金)	2020年9月26日(土)
		2020年9月27日(日)					

朝食	米飯 厚焼き玉子 人参とわかめの土佐煮 柴漬け 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム トマトオムレツ コールスローサラダ 茄子としめじのトマトソース コーンクリームスープ 牛乳	米飯 鶏肉といんげんの煮物 キャベツと青さのナムル だいこんとしその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 南瓜のそぼろ煮 つぼ漬け 味噌汁 牛乳	米飯 だいこんと里芋のそぼろあん キャベツの梅和え ぶぶ漬け 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 ふりかけ 味噌汁 牛乳	米飯 厚焼き玉子 切り昆布と油揚げの煮物 柴漬け 味噌汁 牛乳
昼食	敬老の日 お祝い膳をご用意します。 お楽しみに！	米飯 親子煮 もずくと茗荷の酢の物 フルーツカクテル 味噌汁	米飯 和風ロールキャベツ きんぴらごぼう ベーコンソテー 吸い物	米飯 あじの南蛮漬け なめたけ豆腐 アスパラとトマトのサラダ 味噌汁	米飯 しそ入りチキンハンバーグ ほうれん草とハムの和え物 小松菜のおかか炒め煮 味噌汁	米飯 太刀魚の塩麴蒸し 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)
夕食	米飯 八宝菜 青梗菜のナムル トマトとザーサイの和え物 中華スープ	米飯 シルバーの照り焼き 南瓜の煮物 小松菜のゴママヨネーズ和え 吸い物	米飯 シルバーの包み焼き 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 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 かれいの磯辺焼き 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 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 さつまいもの甘露煮 いんげんの生姜醤油 味噌汁

朝食	米飯 鶏肉といんげんの煮物 茎わかめのさっぱり和え すぐき 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム アンサンブルエッグ カリフラワーとウィンナーのハーブソテー マカロニチーズクリーム コーンクリームスープ 牛乳	米飯 根菜入りつくね 刻み大根の梅肉和え ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳
昼食	米飯 白身魚のフリッター 若鶏と冬瓜の煮物 きゅうり浅漬け 味噌汁	三色丼 あげなすの和風あんかけ 大根とにんじんのナムル 吸い物	米飯 鯖のジェノバソースかけ 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	米飯 鶏肉のポトフ風 小松菜の辛し和え コーントマトサラダ 味噌汁	米飯 カニと豆腐の旨煮 なすと豆苗の炒め れんこんサラダ 味噌汁	米飯 松風焼き さつま芋の田舎煮 わかめ人参の酢の物 吸い物

7月後半から、8月前半にかけて、行事食が目白押しでした。
7月21日 土用の丑の日から始まり、23日 海の日、8月10日 山の日。
土用の丑の日は、ささやかながら、皆さんにスタミナをつけてもらおうと、うなぎちらし、海の日、海ものを集めてシーフードパエリア、カニクリームコロッケ。
山の日、今年なかなか難しいですが、行楽弁当で、おにぎりや、鶏のから揚げ、卵焼きと定番弁当を竹風のお弁当箱に詰めました。
ユニット調理は、7月は東ブロック。8F東は、豚肉ときくらげの炒め物、じゃがコーン、わかめの酢の物。7F東はこの時期恒例の冷やし中華。
とうとう、さくらの園のユニット調理も、冷やし中華を始めました。
8月のユニット調理は、今年は夏祭りがないので、お祭りの屋台メニューを集めて少しでも気分を味わってもらおうと、お祭り献立を作ってみました。すいかはミキサー食の方も召しあがれるよう、すいかの皮を器にしたゼリーです。
カフェも、季節のなしとすいかを使ってチーズケーキ。
今月は、すいかをくりぬく機会が多かったです(笑)

行事食&ユニット調理 ... Cafeも。

