



9月 週間献立表



レストラン
ラベンダー

日曜日	朝食	昼食	おやつ	夕食
1 金	目玉焼き 付け合わせ(ブロッコリー) さつま揚げの煮物 梅干し ご飯 みそ汁(高野豆腐・水菜) 	牛乳 蒸し鶏 野沢菜の煮物 茄子漬け ご飯 みそ汁(油揚げ・白菜)	ところてん	鮭のムニエルタルタルソース添え 付け合わせ(キャベツ・赤ピーマン) かぼちゃサラダ 白桃のコンポート ご飯 みそ汁(豆腐・長ねぎ) 
2 土	里芋の煮物 ほうれん草ともやしのお浸し すじこ ご飯 みそ汁(キャベツ・豆腐) 	牛乳 豆腐とハンバーグのおろしポン酢がけ 鶏肉と蓮根の旨煮 フルーツポンチ ご飯 みそ汁(なめこ・三つ葉)	水羊羹	目抜きの粕漬け焼き 付け合わせ(白菜・人参) ひじき煮 ブロッコリーのごま和え ご飯 みそ汁(じゃが芋・麩)
3 日	ぜんまいの煮物 オクラ 赤かぶ漬け ご飯 みそ汁(白菜・わかめ) 	牛乳 サンドイッチ ひじきサラダ デラウェア トマトスープ 	ココアワッフル	大根と牛肉の煮物 油麩の含め煮 きのこのみぞれ酢 ご飯 みそ汁(油揚げ・チンゲン菜) 
4 月	野菜炒め 温泉卵 青かつば漬け ご飯 みそ汁(貝割れ・大根)	牛乳 豚肉の味噌生姜焼き 付け合わせ(カリフラワー・ブロッコリー) 切干大根 かぶの浅漬け ご飯 みそ汁(高野豆腐・さやえんどう)	ワインゼリー	筑前煮 ほうれん草の白和え べったら漬け ご飯 みそ汁(小松菜・麩)
5 火	ごぼうの煮物 納豆 はりはり漬け ご飯 みそ汁(油揚げ・玉ねぎ)	牛乳 メンチカツ 付け合わせ(千切りキャベツ・赤ピーマン) マカロニサラダ 杏仁フルーツ ご飯 コンソメスープ(えのき・ベーコン) 	カステラ	鶏肉の照り焼き 付け合わせ(大根おろし・大葉) いんげんのごま和え リンゴのコンポート ご飯 みそ汁(豆腐・にら) 
6 水	ほっけの焼き魚 桜海老と白菜のお浸し きんぴらごぼう 味付けのり ご飯 みそ汁(なめこ・三つ葉) 	牛乳 キャベツと豚肉の味噌炒め ふきの煮物 しその実漬け ご飯 みそ汁(えのき・ほうれん草)	オレンジゼリー	肉じゃが 茄子のオイスターソース炒め 野沢菜昆布 ご飯 みそ汁(油揚げ・みそ汁)
7 木	高野豆腐の含め煮 とろろ芋 きゅうり漬け ご飯 みそ汁(長ねぎ・ふのり)	牛乳 ミートボール酢豚風 きゅうりとハムの中華和え フルーツカクテル ご飯 春雨スープ	ぼたぼた焼き	はらこ飯 南瓜の小豆煮 大根なます 具沢山汁 
8 金	ハムエッグ 付け合わせ(ポイルキャベツ) 炒り豆腐 佃煮のり ご飯 みそ汁(かいわれ・もやし) 	牛乳 ササミフライ 付け合わせ(カリフラワー・ブロッコリー) うの花 弁慶のほろほろ漬け ご飯 みそ汁(オクラ・高野豆腐)	スイスロール	秋刀魚の味噌煮 付け合わせ(小松菜) さつま芋の甘煮 きゅうりと春雨の甘酢和え ご飯 みそ汁(しめじ・玉ねぎ) 
9 土	いんげんの煮浸し なめたけのおろし添え 明太子 ご飯 みそ汁(油揚げ・かぶ) 	牛乳 きのこのクリームシチュー カニサラダ パインのコンポート ご飯 豚肉とキャベツのスープ 	カスタードプリン	鶏肉の梅焼き 付け合わせ(チンゲン菜) 茄子炒り オクラとしめじのごま和え ご飯 みそ汁(ふ・わかめ)
10 日	鶏ごぼう炒め 朝飯めかぶ だし ご飯 みそ汁(豆腐・ほうれん草)	牛乳 いなり寿司 しょうがの甘酢漬け グレープゼリー ちゃんこ汁	丁稚ようかん	セレクトメニュー A・鶏肉の西京漬け焼き B・鯖の白醤油漬け 付け合わせ(大根おろし・大葉) マカロニサラダ もやしとわかめのお浸し みそ汁(油揚げ・にら)