

平成26年9月分 献立表

日	月	火	水	木	金	土
	1 白身魚の甘酢和え さつま揚げ煮 きんぴら かに玉スープ べったら漬け 黄桃缶	2 鶏肉の酒蒸し おかか煮 かぼちゃのいとこ煮 卵とコーンのスープ 白菜漬け モモ缶	3 散らし寿司 ごま和え やさい豆 澄まし汁 カットフルーツ	4 牛肉とピーマン炒め からし和え 菜の花にしん 澄まし汁 野沢菜漬け みかん缶	5 照り焼き魚 さつま揚げと白菜煮 ポテトサラダ 味噌汁 たくあん 黄桃缶	6 肉じゃが ごぼう天煮 卵豆腐 味噌汁 しば漬け 洋ナシ缶
7	8 豚の角煮 ツナサラダ からし和え 澄まし汁 黄桃缶	9 鮭の味噌煮 長芋のカツオ和え 春雨サラダ 澄まし汁 白菜漬け	10 刺身 いんげんのゴマ味噌和え 切り干し煮 ソーメン汁 洋ナシ缶	11 エビフライ 子芋のそぼろあんかけ 酢の物 野沢菜漬け 甘夏缶	12 麻婆豆腐 ほうれん草の更紗和え 焼き茄子 ワカメスープ カットフルーツ	13 ムニエル キャベツの甘酢和え 五目煮豆 味噌汁 洋ナシ缶
14	15 赤飯 海老の天ぷら 煮しめ お浸し 澄まし汁	16 八宝菜 南瓜煮 甘味噌和え ワカメスープ 甘夏缶	17 落し卵の野菜あんかけ いんげんとコーン炒め がんも煮 澄まし汁 カットフルーツ	18 玉子丼 白和え 黒豆 コンソメスープ みかん缶	19 魚の香草パン粉焼き チンゲン菜のカニマヨ和え 切り干し煮 野沢菜漬け 黄桃缶	20 かわりの照り焼き お浸し さつま揚げ煮 卵とコーンのスープ プリン
21	22 煮魚 三色酢の物 高野の卵とじ 味噌汁 カットフルーツ	23 おはぎ 塩焼き魚 お浸し 切り干し昆布 澄まし汁	24 豚肉の梅肉揚げ 中華風酢の物 ひじき煮 味噌汁 ヨーグルト	25 南蛮漬け 長芋のカツオ和え ごぼう鶏そぼろ ソーメン汁 野沢菜漬け	26 肉団子の甘酢あん からし和え 冬瓜煮 卵と豆腐のスープ 黄桃缶	27 カレーライス マカロニサラダ らっきょ漬け 福神漬け 杏仁豆腐
28	29 五色丼 酢の物 やさい豆 味噌汁 カットフルーツ	30 すき焼き風煮 梅肉和え 炒り豆腐 ワカメスープ モモ缶				