

R8年

10月献立表

デイハウス ひふみ

月	火	水	木	金	土
			1	2	3
			赤飯 鯖の西京焼き 豆腐けんちん煮 胡瓜の塩だれ和え 味噌汁	米飯 キャベツ入りメンチカツ マカロニのチーズクリーム ブロッコリーの胡麻和え 味噌汁	米飯 鶏のタンドリーチキン 人参とわかめの煮物 いんげんの柔らか煮 味噌汁
5	6	7	8	9	10
米飯 黒カレイの煮付け 卵の花 胡瓜とわかめの酢の物 味噌汁	米飯 鶏ももの唐揚げ マッシュポテト キャベツとコーンのお浸し 味噌汁	米飯 豚肉の生姜焼き 人参しりしり 胡瓜の中華和え 味噌汁	木の葉丼 辛子菜ときくらげの和え物 玉ねぎと若布の甘酢和え 吸い物	米飯 魚の竜田揚げ 豆の煮物 ブロッコリーの和え物 味噌汁	米飯 白身魚のきのこ餡かけ しろ菜と竹輪のお浸し 柿なます 味噌汁
12	13	14	15	16	17
米飯 チーズ入りチキンカツ カリフラワーの豆乳和え いんげん煮 味噌汁	米飯 白身魚の揚げ煮 金平牛蒡 キャベツの辛し和え 味噌汁	米飯 鶏の西京焼き 切干大根の煮物 ひじきサラダ 味噌汁	米飯 ほっけの塩焼 セロリと人参の金平 切干大根のピクルス 味噌汁	米飯 一口豚カツ キャベツと揚げの煮浸し 若布と玉ねぎの甘酢和え 味噌汁	チキンカレー チーズとキャベツサラダ 一口コロケ スープ
19	20	21	22	23	24
米飯 白身魚のケチャップ煮 野菜のスープ煮 人参と蒸し鶏の和え物 味噌汁	米飯 肉じゃが 厚焼き玉子 小松菜のわさび和え 味噌汁	米飯 八宝菜 さつま芋の甘煮 牛蒡サラダ 味噌汁	米飯 鯖の生姜煮 カリフラワーの豆乳和え ほうれん草の胡麻和え 味噌汁	三色丼 セロリと人参の胡麻金平 三色豆のツナマヨサラダ 吸い物	米飯 白身魚のレモンソテー 胡瓜の和え物 ナゲット 味噌汁
26	27	28	29	30	31
米飯 野菜コロケ 辛子菜ときくらげの和え物 ひじきサラダ 味噌汁	米飯 鯖の漬け焼き 豆の煮物 小松菜の和え物 味噌汁	親子丼 キャベツと揚げの煮浸し 大根なます 吸い物	米飯 カレイの中華餡かけ 茄子の吉野煮 人参と蒸し鶏の和え物 味噌汁	米飯 クリームシチュー 大根のマリネ パンプキンプリン	ちらし寿司 オクラとろろ 野菜の炊き合わせ 吸い物

*献立表を配布させていただきます。なお、仕入れの都合上、メニューを変更する場合がありますのでご了承願います。